

المجلة رقم 1 لفن الطعام

# fatafeat



وصفات مضمونة النجاح

كله بالشوكولاته  
الأرز بمختلف الأنواع  
أروع وصفات المشروم  
روائع عجينة اللازانيا  
وصفات الجبن والنقنقات المميزة

88

وصفة

ما فيش  
أحلى من  
المطبخ!



لفائف اللازانيا  
والبادنجان ص 95

December 2010 IMPZ



9 789948 153580 >

الإمارات ٢٥ درهم - السعودية ٢٥ ريال - الكويت ٢ دينار - البحرين ٢.٥ دينار - عمان ٢.٦ ريال - قطر ٢٥ ريال  
مصر ٢٥ جنيه - لبنان ١٠٠٠ ليرة - الأردن ٤.٥ دينار - سوريا ٢٥٠ ليرة - تونس ١٠ دينار - E.P. International

www.mlazna.com-RoRo



2011

### March

S	M	T	W	T	F	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

### April

S	M	T	W	T	F	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

### July

S	M	T	W	T	F	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

### August

S	M	T	W	T	F	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

### November

S	M	T	W	T	F	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

### December

S	M	T	W	T	F	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31



2011

### January

S	M	T	W	T	F	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

### February

S	M	T	W	T	F	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

### May

S	M	T	W	T	F	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

### June

S	M	T	W	T	F	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

### September

S	M	T	W	T	F	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

### October

S	M	T	W	T	F	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					



# قائمة طعام ديسمبر

## النقنقات اللذيذة!

ما هي يا ترى زينة كل سفرة عامرة؟ الجواب سهل وبسيط. إنها نقنقاتنا، فلتنعموا بإعجاب كل الذويقة



80

## مشروبات دافئة



بربر، لقد بدأ  
البرد وجميعنا  
بحاجة لمشروبات  
تدفئ أجسادنا  
وقلوب أحيائنا.

53

## زوم زوم ماشروم

أروع وصفات الماشروم يقدمها لنا  
الشيف إكو على طريقته الخاصة،  
فلنعتاد على الماشروم في وصفاتنا



## الأرز بكل أنواعه

33

تشخيلة كبيرة، خاصة ومتنوعة  
من وصفات الأرز، قدمها لنا  
الشيف ديلو لتقدم لعائلتنا  
أشهى الأطباق وبالطبع أغناها



17





## وصفات يلزمها الجبن

من يدري ما هو المكوّن المحبب الى قلب الشيف ترمين؟ السر يكمن في الأجبان، فذكرها يرسم الابتسامة على وجهها، لذا تشاركنا ترمين هذه الوصفات المميزة مكونها الأساسي هو الجبن



67

## الأبواب

كلمة الناشر

14

قائمة الوصفات بطريقة السهلة للتعرف على صفحة الوصفة المختارة بالصورة

8

## ما أحلى حلو الشوكولاته



105

ما من شيء في الكون يضاهي طعم الشوكولاته وما من نكهة الذ من نكهتها. اليكم بوصفات الشوكولاته الرائعة!

أشكال جديدة وتقديم رائع لوصفات متعددة من اللازانيا، إنها فعلاً تحف من مطبخ فتافيت، جربوها واستمتعوا.

94

## تحف عجيبة اللازانيا



تعلموا كيفية عمل كعكة الأعياد خطوة خطوة



خطوة خطوة



121



# قائمة الوصفات المصورة



الطماطم الكرزية المحشوة



ميني كيش



زالية جبن الكريم المحمرة



التمر الملعوف باللحم المشوي



كبابية الجبن والتايتاد



كبابية السلمون المدخن والخيار



لحاف لحم الحمل مع نباتاتي المانجو



لحاف العدس



كبابية الخاثير



أعواد الجبن



كبابية الدونة



أكواب اللحم الصغيرة



أصابع الموتاريل



مفاتيح



بروسكينا الجبن الكريمي



التين المدخن



الفطر مع الفلفل



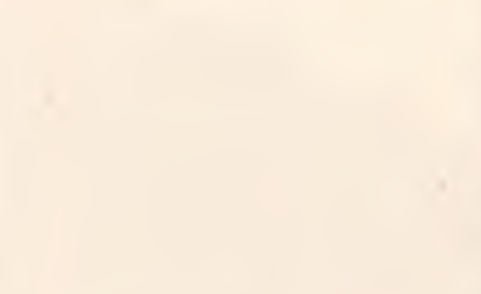
شريحة الفطر بالكريمة



ساريدو الفطر



جبن الحلوم المشوي



لحاف اللافيا المغلية



لحاف اللافيا والخضروات



الفطر المحشو



سلطة الفطر



سلطة الفطر والشعير



سلطة كايبري



سلطة جبن الروكفور



# قائمة الوصفات المصورة



البيض المسلوق معصوص الجبن



جبن "كيري" المخبوز



بيتزا الجبن



خبز جبن الروكفور



ريزوتو البشفتين



ريزوتو البارميزان



ريزوتو الفطر



ريزوتو الطماطم والريحان



شورية الأرز



أرز سمين تشبو المحمص



باربا



الريزوتو مع الخضروات



الأرز التايلندي



أرز الريسمي



الأرز بالكاري والأفاناس



الأرز المكسيكي



طاجين اللحم والخضروات والأرز البني



طاجين الأرز باللحم



أرز بيلاف



برياني الخضروات



الفطر البني المشوي



الزوبيان الخاربيبي والفطر



ريزوتو الفطر من إكو



الفطر المقدس



لحاف الراجا ديك الرومي



اللحم المشوي معصوص الفطر



الفطر والبناسا فيصوص الفوم والفاوميرين



فطر بولونيز



# قائمة الوصفات المصورة

الأطباق الرئيسية:



لحاف اللارانيا والسبانخ



لحاف اللارانيا والبادنجان



الارانيا المكسيكية



لحاف اللارانيا والكوسة



لحاف لارانيا البروكولي والبنسكو



كب كيك اللارانيا



ترايفل الشوكو - راولة



تارت الشوكولاته مع المشمش الأحمر



شوكولاته بالبنسكو



الارز بحليب بالزبيب



مربعات الشوكولاته وجوز الهند



دوائر الشوكولاته والاشمه



ترايفل الشوكولاته



كعكة الجبن بالشوكولاته والبعضاء



كعك قطرات الشوكولاته



بومب الشوكولاته المتفوح



سوربيه الشوكولاته الثلج



فلان جاك الشوكولاته والبرتقال



لارانيا التفاح



سوفليه الشوكولاته



مشروب الأناناس الساخن



مشروب التوت الساخن



كوب الشوكولاته الساخنة اللذيذ



الشوكولاته الساخنة مع المارشملو

الحلويات:

المشروبات:



# قائمة الوصفات المصورة

المشروبات:



59

القهوة بجنون البندر سكوتش



65

القهوة بالتوابل



57

الموكا الساخنة



58

"البشاي" الساخن بالكريمة



62

الملايب الدافئ بالتوابل



61

مشروب الشوكولاتة الداكنة الحار



60

الشوكولاتة البيضاء الساخنة



64

القهوة الساخنة بالزنجبيل



Step-by-Step

## كعكة الأعياد



122

أكاديمية فتافيت:



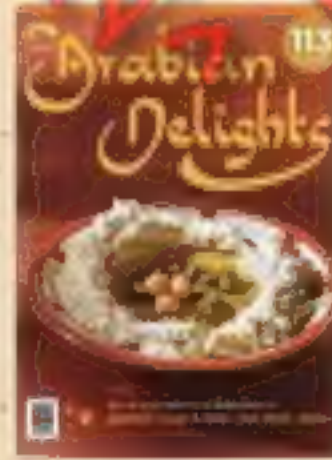


## مقدمة الناشر

يشهد هذا الشهر احتفالاً خاصاً للغاية في قناة فتافيت، ففي السادس والعشرين من ديسمبر من عام 2006 أطلقنا القناة الأولى - وما تزال للوحيدة - لفن الطعام في الشرق الأوسط، وهكذا نحتفل هذا الشهر بالذكرى السنوية الرابعة.

إن البهجة التي تنالونها من مشاهدة فتافيت وعثر شعار محطة فتافيت التلفزيونية، هي بالطبع نتيجة جهود فريق فتافيت ومخلص هذا الفريق هو سلاحه السري، والمصدر الذي يعني بطاقة قدمتي للشاهب إلى مكثي كل يوم. وفي الصفحة المواجهة لصفحتي هذه أتوجه بالشكر لكل أفراد فريقتي فرداً فرداً. إنهم آتون من دول متعددة من جميع أنحاء العالم، لكنهم يتشاركون جميعاً شيئاً واحداً بهجة الحياة في كل يوم سنون إلى دولة أو جريدة خاصة تدعى فتافيت. ولو قدر لأحدكم أن يقضي يوماً واحداً فقط مع فريقتي، لرأى خلية تحل تموج بالنشاط (أو كما يقولون) إنهم يجدون في عملهم مثلهم مثل التملأ). أشكركم يا فريق فتافيت.

هذا الشهر أيضاً تصدر مطبوعتين خاصتين للغاية الأولى هي (Arabian Delights)، وهو كتاب باللغة الإنجليزية يحتوي على أفضل الوصفات من المطبخ الشرق أوسطي، وهذا الكتاب هو سطوراً للمكتبة غير العربية من أجل أن تشاركوا معنا مشاهير مطبخنا الرائعة.



والثانية، ومن أجلكم أعزائي القراء العرب، تصدر عددًا خاصاً جداً من مجلة (La Cucina Italiana)، والذي يحتوي على أفضل الأطباق الإيطالية مطهية في القرن، وأنا متأكد من أنه سيثال إعجابكم.



أتمنى لكم شهر ديسمبر سعيد وإلى فريقتي في فتافيت أقول: لقد جعلتموني أشعر بالفخر.

طهياً سعيداً  
يوسف الديب



شيف ايكو

زلاوم



ماستاروم

لماشروم او لعطر باب في الاونه الاحيرة مكوون يستعمله في معظم وصفات فهو يضفي  
نكهة مميزة وكديك شكلاً جميلاً الى اكلاتنا فهذه لينة الصغيرة، لا تحتاج لان تزرعها، كن م  
عائنا فعليه هو الحصاد لتستمتع به في وحبائنا اليوميه، في سبحان لله ما اكرمنا

لما قرر انشيف اكو مشاركنا مجموعه كاميه بلصحن طهيها اعطر لتستمتع بما اهدانا اياه  
الله فليحرب معنا هذه الوصفات الرائعة ولتبتكر الخيف على كل نعمه



## المقادير

- 800 جم من الفطر الصغير
- 2 بصلة متوسطة الحجم
- 100 جم من لحم الديك الرومي المفرد
- 5 ملاعق كبيرة من مرق الخضروات
- فلفل أسود مطحون حسب الرغبة
- 2 حبة صمغ
- 1 ملاعقة صغيرة من الدقيق
- 500 جم من الزبد
- 100 مل من الكريمة المخفوقة

## الطريقة

- 1- نضع أي أجزاء نالفة من الفطر، ويكشط الفطر إذا دعت الحاجة ونزال منه السيقان، ثم يفصل عدة مرات بالماء الفار ثم يصفى.
- 2- نضع صمغ الصمغ الكبير في إناء، ونترك القطع الصغيرة كما هي.
- 3- يقطع البصل واللحم المفرد قطعاً ناعماً.
- 4- يحمى الديك المفرد في مقلاة كبيرة الحجم إلى أن يصبح مقرمشاً، ثم يحمى البصل في بطن الباك إلى أن يصبح نصف شفاف.
- 5- يضاف الفطر ويصير لذيذ وفلفله مع التقلب المستمر، ثم يضاف المرق.
- 6- يتبل الخليط بالملح والفلفل الأسود ومسحوق الثوم، ثم تغطى المقلاة ويترك الخليط على نار هادئة لمدة 8 دقائق.
- 7- نقشر الصمغ ونعصره من الحصى ونقطع إلى مكعبات ثم يضاف إلى خليط الفطر ويستمر في طهي الخليط لمدة 5 دقائق إضافية.
- 8- يخلط الدقيق مع الزبد، ثم يضاف الخليط في خليط الفطر ويترك على نار هادئة لدقائق قليلة، ثم يضاف الكريمة وتقلب.

ملاحظة

## الفطر المدمس



# الفطر والباستا في صوص الثوم والتبارميزان

## المقادير

- 1 كوب من جبن البارميزان المبشور
- 1 كوب من الطماطم الكرزية
- 230 جم من البسطرما (مقطع إلى شرائح بسمك 1 1/2 بوصة في 1/4 بوصة)
- 2 كوب من الكوسة (مقطعة إلى قطع بحجم 1 بوصة في 1/4 بوصة)
- 1 ملعقة صغيرة من الملح الأسود المطحون
- 2 ملعقة كبيرة من دقيق القمح
- 1 لتر من مرق الدجاج
- 2 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي
- 450 جم من الفطر (مقطع إلى شرائح)
- 430 جم من الباستا

## الطريقة

1. تجهيز الباستا طبق الطماطم الكرزية على العذوة، ثم تصفى من الماء وتوضع في وعاء تقديم كبير الحجم.
2. يوضع الثوم والزبد في مسبة حتى تصبح لسهولة الميكروويف ويصحب في الميكروويف على درجة حرارة عالية لمدة دقيقتين إلى أن يطرى الثوم.
3. يقلب الفطر مع الزبد ويوضع في الميكروويف مع عدم تغطيته على درجة حرارة عالية لمدة 8 دقائق مع التقليب مرة واحدة إلى أن يوشق الفطر على أن يطرى.
4. في كوب يخلط مرق الدجاج مع دقيق القمح والملح والفلفل الأسود إلى أن يتكون حبيط ناعم، ثم يضاف الحبيط إلى الفطر ويوضع الحبيط في الميكروويف على درجة حرارة عالية لمدة 8 دقائق مع تقليبه مرة واحدة إلى أن يصبح.
5. تصاف الكوسة والبسطرما والطماطم الكرزية ويوضع الحبيط في الميكروويف لمدة 9 دقائق تقريباً على درجة حرارة عالية مع عدم تغطيته إلى أن يصبح سميكاً ويغلي مع تقليبه مراراً.
6. يضاف جبن البارميزان ويقلب، ثم يصب الحبيط على الباستا ويقلب معها برفق.
7. يقدم مع المزيد من جبن البارميزان حسب الرغبة.





## الطريقة

## المقادير

4. يثنى الخليط بالملح والفلفل الأسود حسب الذوق.

5. يقدم في أطباق صغيرة الحجم مع رش بعض الكريمة الطازجة المقطعة على الوجه.

ملاحظة لا يجب غسل الفطر لأنه يمتص الماء سريعًا، والمصباح هو سمكه بورق لمطبخ و يقطعه مماش بظنعة رضية

1. تمسح الفطر بورق وجدر باستخدام ورق مطبخ.

2. سخن زيت الزيتون في مقلاة كبيرة الحجم ويضاف اليه البصل والفلفل الأحمر والثوم والقليل من شرائح، ويقلبوا ويغطىهم الزيت.

3. يحمى الخليط على نار معتدلة لحوالي 6 إلى 8 دقائق مع التقليب من آن إلى آخر إلى أن يطرى الفطر والبصل.

4. اكب من الفطر الناعم الطازج 4 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون

1 بصلة مقطعة ناعما

2 فص فص من الثوم

2 فلفل حمر

ملح

1/4 ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود

كريمة طازجة للتزيين



# الفطر مع الفلفل





## المقادير الطريقة

- |   |  |   |
|---|--|---|
| 1 | يقطع الثوم بقطعاً ناعماً، مع الاحتفاظ بحسين لو ثلاث حبات كاملة للتزيين   | 250 جم من الفطر الطازج<br>50 جم من الزبد<br>2 ملعقة كبيرة من الثقب<br>600 ملل من الحليب<br>75 جم من جبن الكريمة كامل الدسم مع اشوم المعمر<br>2 ملعقة صغيرة من عصير الليمون<br>1 ملعقة كبيرة من أوراق الثوم المعمر المقطعة للتزيين<br>¼ كوب من الجوز المفروم |
| 2 | يداب نصف الزبد في مقلاة ويضاف إليه الفطر ويحمى لمدة 5 دقائق إلى أن يطرى ثم يوضع جانباً   |   |
| 3 | يداب بقية الزبد في قدر كبيرة الحجم، ثم يرش فيه الثقب ويقلب على نار منخفضة الحرارة لمدة من دقيقة إلى دقيقتين إلى أن يصفر لونه، ثم ترفع القدر عن النار، ويضاف الحليب ويقلب بالتدريج، ثم يوضع القدر على النار مرة أخرى ويستمر في الطهي على نار هادئة مع التقليب إلى أن يصبح الحليب سميكاً وناعماً |   |
| 4 | يرفع القدر عن النار ويضاف جبن الكريمة على فترات ويقلب إلى أن يذوب ثم يضاف الفطر وعصير الليمون ويقلب الحليب بالمطبخ ويقلب الأسود حسب الذوق، ثم يرفع القدر على النار الهادئة مرة أخرى لمدة من دقيقتين إلى 3 دقائق  |   |
| 5 | تصب الشورية في 4 أوعية شوربه ممتلئة، وتوضع بصح شرائح من الفطر على وجه كل وعاء ويرش الوجه بالقليل من الجوز المفروم وأوراق الثوم المعمر، تقدم الشورية  |   |
| 6 | تقدم الشورية   |   |



## شورية الفطر بالكريمة



## المقادير

- 450 جم من الفطر المحقق
- 150 ملل من مرق الخضروات
- 225 جم من الأرز
- 1 بصلة كبيرة لحجم
- 1 ملعقة كبيرة من الزيت
- 500 جم من كريمة الطهي
- 4 ملاعق كبيرة من حبات الناعميران
- رسته من لسمج



## الطريقة

1. يسخن الزيت في قدر كبيرة الحجم ويحمر فيه البصل مع الأرز إلى أن يكتسب اللون البني الذهبي.
2. يضاف المرق ويغلى الحنيط، ثم يضاف الفطر ويقلب باستمرار إلى أن **يقلع** امتصاص المرق، ثم تضاف الكريمة **واللحم** مع التفتيح من حين إلى آخر **حتى** يصبح الأرز **يبرش** الحنيط **بالزيت**.
3. يقدم مع سلطة **الحس** **الطماطم** **ومصروس** **الطماطم**.

## ريزوتو الفطر من إكو





فصوص صفا حسن مقلد

اللؤلؤ والكافور

بعض راحة اليد وال

متوسطة، ومصاف المطار الم

مسحور قلندرا و بطوری.

عليه السلام

المجلس الوطني

انہوں نے

اللحم المشوي مع  
صوص الفطر



# الفطر المحشو

## المقادير

12 حبة كبيرة بحجم من الفطر

1 فص مسحوق من الثوم

1 بصله مقطعة دوائر

50 جم من الزبد

3 ملاعق كبيرة من الزيت

50 جم من البقسماط الخارج

50 جم من جبن البارميزان

ملح وفلفل أسود

فصوص طماطم و أوراق جرجير

## الطريقة

1 نزال السيقان من الفطر ونقطع نصفها دائرة

2 في قدر صغيرة لحجم يطهى الثوم و البصل في 25 جم من الزبد و 1 ملعقة كبيرة من الزيت إلى أن يحمر

3 نضيف سيقان الفطر المقطعة ونقلب على نار معتدلة لحرارة لمدة 5 دقائق ثم نرفع القدر من النار

4 نضيف بقية الزيت و البقسماط وجبن البارميزان ويقلب ويتبل ، نخلط بالملح و الفلفل الأسود حسب الذوق

5 نحشي الفطر بالحشوة ونضع بقية صغيرة من الزبد المتبقي على رأس كل قطعة

6 نرغم الفطر المحشو في صينية فرن مسطحة مدهونة جيداً بالزيت، ويخبز في فرن معتدل الحرارة لمدة 25 دقيقة تقريباً

7 نقدم مع فصوص الطماطم و أوراق الجرجير







## المقادير الطريقة

- 1 (1) لحم من الفطر لاصع لاصع (مقطع لي شريح)
- 2 كوب من تكسكس [غير مطبوخ]
- 1 كوب من البصل المقطع لي شريح رفعة
- 1 كوب من بغير برومي لاصع و لاصع الحلو (مقطع)
- 5(X) جم من الروبي **عطر الحجم** مقشر و **مر ل** **من** لفرق لاسود
- 1/4 كوب من **عطر الحب** لاسود
- 4 ملاعق كبيرة من الزبد
- 2 ملعقة صغيرة من خلقة لثبته لكاريبية أو اصناميكه
- 1 ملعقة صغيرة من الثوم المفروم ناعماً
- 1/2 ملعقة صغيرة من الملح
- 2 عريوس ليرة (مقشران ومقطعان إلى اصناف)
- 1 كوب من الجوز المقطع إلى شريح
- 1 سفي مشوه خارجيه و **فر** إلى درجه حرارة 220 مئوية
- 2 على سطح عمر بوضع 4 فرج من ورق لاصع بوم الفريوج و اتصال للصغط صند (صل ابو حد حوالي 90 سم)
- وفي منتصف كل فرج برص حذر 2 كم - من الفطر بحد بداخل مع بعضه القمح قليلاً، ويرش بـ 2 ملعقة كبيرة من تكسكس ثم بوضع عرفة بعض البصل والفلفل الرومي الاحمر والروميان وبعض عصير الليمون بالتساوي
- بوضع 1 ملعقة كبيرة من الزبد في كل فرج ويرش 1 ملعقة صغيرة من حب السببه و 1/2 ملعقة صغيرة من لثرد ويرش كميه مساويه من الملح في كل فرج
- برص الفطر المنفي **هو** الروبي بحد بداخل مع بعضه ببعث قليلاً ثم بوضع 1 عريوس ليرة على الجانب
- 5 يطوى بحوات الطويه من ورق الاكومونيوم مع على لخلط مع برص مساحه مناسبه بوزن اخر ره واسعد ويغلق الآخر ح بالحكام
- 6 يطوى لاطراف القصوده من ورق الاكومونيوم ويغعد بخلق بالحكام ثم بوضه على مشوه خارجيه و في الفرن ويطهى بحبات لي 1/2 سفيج برونان (تسفرق عهنة يطهى على السواء حوالي 5. نصفه من قتب الفرج مرة و حده و في بغير تسفرق حوالي 20 نصفه)
- بوضه **الخلط** في اوغه بخدم ويغعد ورق الاكومونيوم بحدر ويقدم

## الروبيان الكاريبي والفطر





## المقادير الطرعه

- 500 جم من داسنا اريجاتيني  
10 حمار من صنف احرور  
احوي 10 كوب  
1 حليه متوسطه الحجم مقطعة إلى  
ارباع  
1 كوب من الفلفل الرومي المشكل  
1 ملعقة صغيرة من زيت الزيتون  
1 عود من الزنجبيل طازر الشينكي  
1 رطل من لحم الديك الرومي المعروف  
1 كوب من عصير الليمون الاسود  
1 حبة قرع صفر متوسطه الحجم  
مقطعة إلى ارباع بالطول ثم إلى شرائح  
1 برطمان من صوص المارينارا  
جبن بارميزان
- 1 سلق الداسنا في الماء المالح مع  
مقدار صغير من الزيت  
2 في تلك الاثناء يوضع الجزر  
والنصل في معالج الطعام ويقطعا  
منه نقطعنا ناعما  
3 سحق الزيت في مقلاة غير لاصقه  
كبيرة الحجم، ثم يضاف الجزر  
والنصل وانمازل الرومي وانمازل  
ويصفوا مع عصيره المقطع على نار  
من متوسطة ومرتفعة الحرارة لمدة  
4 دقائق مع التقليب المستمر، أو  
التي أن يصحوا مثل طريين
- 4 يضاف لحم الديك الرومي ويطهى  
مع تقليب اقل التي فيه لمدة 3  
دقائق أو إلى أن يفقد لونه ابردي  
ثم يضاف عصير الليمون والقرع  
ويغلى الحايه لمدة دقيقه و حدة  
5 يضاف صوص المارينارا ويغلى  
الحليب، ثم تحفص درجة الحرارة  
وتترك الحليب يسخن لمدة دقيقين  
أو إلى أن يطرى القرع  
6 يصب الحليب على الداسنا  
المصفاء ويقلب معها جيدا، ثم  
يرش جبن البارميزان

## فطر بولونيز





## المقادير

½ معلقة حمراء

(تت رسون

2 كوب من ورق الحبوب

¾ كوب من الشعير العبري

250 جم من الفطر البني الدسم البني (مقطع إلى شرائح)

¼ كوب من الفينوس الطازج المقطع

1 ملعقة صغيرة من الملح

صوص الخل

1 ملعقة كبيرة من الخل الأبيض

1 ملعقة صغيرة من الفلفل

1 ملعقة صغيرة من الجوز المطحون

3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون

ملح وفلفل أسود

## الطريقة

1. **تعدّل** صوص الخل. يحقّ الخل مع  
لحم البقر والجوز ويضاف الزيت بعد  
إثاء الحرق إلى أن يتحول الخليط إلى  
مستحلب، ثم يضاف ملح والفلفل حسب  
التذوق

2. يسخن الفرن إلى درجة حرارة 75،  
سوية

3. يقشر نصف البصلة ويغسل بالزيت، ثم  
يوضع في صينية حرق ويحمى لمدة  
30 دقيقة تقريباً إلى أن يطرى، ثم يقطع  
بعضها حسب

4. في قدر متوسطة الحجم يغلى المرق  
ثم يضاف إليه الشعير وتحفظ درجة  
الحرق ويغلى الخليط مع وضع لغطاء  
مدة من 30 إلى 40 دقيقة إلى أن يطرى  
الشعير، ثم يصفى أي سائل زائد ويغرد  
الشعير في صينية خبز ليبرد

5. يشوح الفطر في 1 ملعقة كبيرة من الزيت  
على نار متوسطة الحرق إلى أن يطرى،

6. يحفظ الفطر المشوح مع الشعير ليمبرد  
والبصل والفينوس واسنج وصوص  
لحم

7. تعدّل الملوحة حسب الرغبة وتقدم  
أسطة

# سلطة الفطر والشعير





## المقادير

- 1 350 جم من الفطر الناعم الصغير
- 2 ملعقة صغيرة من عصير الليمون
- 3 1/2 كوب من اللحم المفرد الحالي من  
الدهن (مسلوق)
- 1/4 كوب من الفلفل الرومي الأخضر  
والأحمر والأصفر
- 1 كوب من الحارر المفروم
- 2 ملعقة كبيرة من البصل
- 4 ملاعق كبيرة من الكريمة المفردة
- 1 ملعقة كبيرة من الحارر الأخضر
- منع
- رشة سحبه من السكر
- رشة سحبه من الخل

## الطريقة

- 1 يشطف الفطر ويمنح بمسحة  
مطبخ
- 2 تقطع قطع الفطر لكثيرة إلى  
أرباع أو أنصاف بينما تترك القطع  
الصغيرة كما هي
- 3 يوضع الفطر في وعاء ويخلط جميع  
المكونات مع ثم يرش بـ 1/2  
بعض الحارر قبل التقديم

## سلطة الفطر







## المعادير الطريفة

- |     |  |   |  |    |  |
|-----|--|---|--|----|--|
| 4   | ملاعق كبيرة من الزبد غير المملح                                    | 4 | بدن الزبد من قدر كبيرة الحجم   | 9  | يسخن البيض في ماء خافض قليلا   |
| 2   | حبة من الكراث (مفروم)  |   | ويشوح فيه الكراث إلى أن يصفى   | 10 | (يضاف له سلة من لحد و  |
| 250 | جم من الفطر (مقطع إلى شرائح)                                       | 2 | يضاف الفطر ويطهى إلى أن يخرج منه بعض السائل  | 11 | عصير الليمون) ثم يصفى في تروجه يسخن المرغومة   |
| ¼   | كوب من الدقيق متعدد الاستخدامات                                    | 3 | يضاف البيض ويخفق جيدا  | 12 | يصفى الماء ولا يحسره ويدفن بالزبد  |
| 2   | كوب من الحليب  | 4 | يضاف الحليب ويخفق جيدا   | 13 | بعد سحق صوص الفطر قليلا إذا دعت الحاجة   |
| 2   | ملعقة كبيرة من الطرخون الطازج المفروم (أو 2 ملعقة صغيرة من المجفف) | 5 | يسخن الخليط بالماء والبيض الاسود حسب ادوية   | 14 | توضع انصاف المافن الإنجليزية في أواني وتوضع على كل واحدة نصف مع غطاء لارضي شوكي ويصفى مسلوقة وحوالي ½ كوب من الصوص |
| 40  | جم من جبب الجروجير المشوي  | 6 | يضاف الطرخون ويطهى بخفق على نار هادئة لمدة من 5 إلى 10 دقائق لعمل الصوص              | 15 | يزين بوراق الطرخون   |
| 8   | قطع من قواعد الأرضي شوكي المصفاء و يصفى                            | 7 | يضاف الجبب ويقلب إلى أن يتوب ثم يرفع الخليط عن النار (يسخن حوالي 3 أكواب)            |    |  |
|     | طازجة أو معصرة   | 8 | تلف قواعد الأرضي شوكي في بعض المرق أو الماء المخلوط بعصير الليمون وتسل برشة من الملح |    |  |



## سارو الفطر



1. 1 كوب من الفلفل المقطع الى مكعبات  
 1/2 كوب من اللحم المفروم  
 1/2 كوب من البازيكا الحلوة  
 1/2 كوب من الفلفل الاسود المسحوق  
 1/2 كوب من الفلفل الحار  
 2. نصف كيلو من الكزبرة مطحونة  
 1 ملعقة كبيرة من الفلفل الحار  
 500 ملل من عصير الليمون  
 1 كوب من زيت الزيتون  
 3. 1/2 حبة كاملة من الفلفل الحار  
 1/2 كوب من الفلفل الحار  
 1/2 كوب من الفلفل الحار  
 4. 1/2 كوب من الفلفل الحار  
 1/2 كوب من الفلفل الحار  
 5. 1/2 كوب من الفلفل الحار

الطبخ  
 1. 1 كوب من الفلفل المقطع الى مكعبات  
 1/2 كوب من اللحم المفروم  
 1/2 كوب من البازيكا الحلوة  
 1/2 كوب من الفلفل الاسود المسحوق  
 1/2 كوب من الفلفل الحار  
 2. نصف كيلو من الكزبرة مطحونة  
 1 ملعقة كبيرة من الفلفل الحار  
 500 ملل من عصير الليمون  
 1 كوب من زيت الزيتون  
 3. 1/2 حبة كاملة من الفلفل الحار  
 1/2 كوب من الفلفل الحار  
 1/2 كوب من الفلفل الحار  
 4. 1/2 كوب من الفلفل الحار  
 1/2 كوب من الفلفل الحار  
 5. 1/2 كوب من الفلفل الحار





# ولا بالأحلام

كلّ سبت، إثنين وجمعة

KSA 21:00

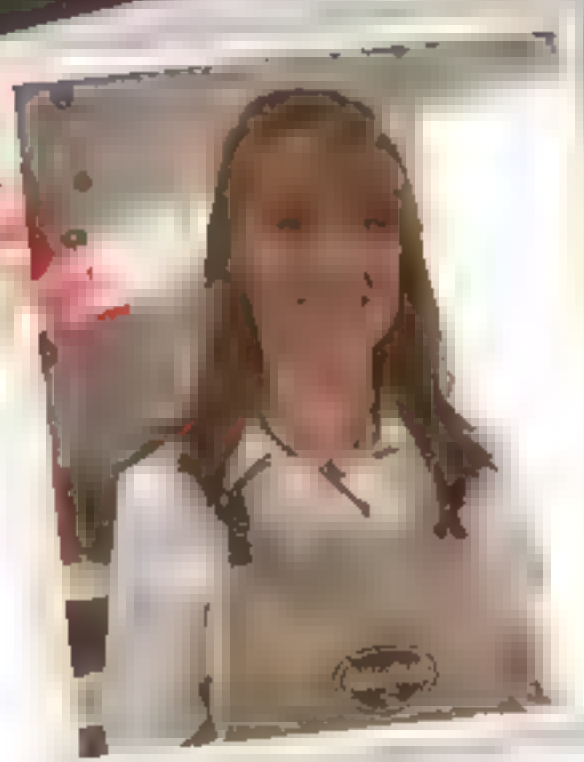
EGY 20:00

GMT 18:00



Nilesat 1234 | V | [www.fatafeat.com](http://www.fatafeat.com)

and only



The First Food Channel Of The Middle East



# أرز بحليب بالزبيب



## المقادير الطريقة

1. 1/2 كوب من الأرز الأبيض طويل الحبة  
1 كوب من الماء  
1/2 كوب من السكر  
1/4 ملعقة صغيرة من الملح  
1/2 كوب من الزبيب  
2 1/2 كوب من الحليب  
1 ملعقة صغيرة من فانيليا  
1/4 ملعقة صغيرة من نكهة  
لحم من نكهة التوت
2. في كسولة مخلط نكهة الكومب  
بما فيها العسل من نكهة ويضاف  
الأرز المطبوخ
3. يطهى الحليب على نار منخفضة  
الحرارة لمدة 45 دقيقة مع التقليب  
مرة كل 15 دقيقة
4. يبرد الحليب ثم يضاف في طبق  
حتى يمتلئ به يقلل من القرفة  
على الوجه



٥. بعضى المجلس تعاقب بوزق شمه  
بمعيه بلامس وجهه خبط الأبر

بوجه حديد لايز قبل وطعمه في  
القول

0000-0001-7351-2503

**مصدقنا به القليل من حساباتكم،**

يُضَامَبُ الْفُلُلُ وَيُخْتَمَرُ لَمَذَةُ بِمِيعَةِ  
أُخْرَى.

9. عدد التقديم يزين الأرز بالسفوس  
المصنع

# أرز بيلاف





ريزوتو الطماطم  
والريحان

## المقادير

برای تهیه این غذا، به این روش عمل کنید:

١. شكوك عن بعض الجيوب الأعظم

٦. کو - ل - سر جملہ اہم اسباق واد : معلّمہ

گور حبی . لارموریو

تو میری برائیاں کیا ؟

يكون من حسن اختيار مدير المدرسة

مكتبة جامعة القاهرة

و عبقه حصار من شقور لاسه

الطريقة

استوار اور ہر فرد کی مدد سے 'د' اور 'ع' کی علیا

[illegible]

۱. در این کتاب و در هر یک از اینها که در این کتاب است

حدود ۴۰۰۰ نفری

مستطاب من خلد خراجہ کر معو سبطہ و نصیبہ

[illegible]

١٢٠٠ هـ - محمد بن محمد بن الحسين

۲. احوال و مشاغل آن در تمام ممالک و بلاد

الحمد لله

7



## الطريقة

## بابا

- ١٠  
١١  
١٢  
١٣  
١٤  
١٥  
١٦  
١٧  
١٨  
١٩  
٢٠  
٢١  
٢٢  
٢٣  
٢٤  
٢٥  
٢٦  
٢٧  
٢٨  
٢٩  
٣٠  
٣١  
٣٢  
٣٣  
٣٤  
٣٥  
٣٦  
٣٧  
٣٨  
٣٩  
٤٠  
٤١  
٤٢  
٤٣  
٤٤  
٤٥  
٤٦  
٤٧  
٤٨  
٤٩  
٥٠  
٥١  
٥٢  
٥٣  
٥٤  
٥٥  
٥٦  
٥٧  
٥٨  
٥٩  
٦٠  
٦١  
٦٢  
٦٣  
٦٤  
٦٥  
٦٦  
٦٧  
٦٨  
٦٩  
٧٠  
٧١  
٧٢  
٧٣  
٧٤  
٧٥  
٧٦  
٧٧  
٧٨  
٧٩  
٨٠  
٨١  
٨٢  
٨٣  
٨٤  
٨٥  
٨٦  
٨٧  
٨٨  
٨٩  
٩٠  
٩١  
٩٢  
٩٣  
٩٤  
٩٥  
٩٦  
٩٧  
٩٨  
٩٩  
١٠٠





1	كوب	من مرق الخضروات
2	كوب	من مرق اللحم
3	كوب	من مرق الدجاج
4	كوب	من مرق السمك
5	كوب	من مرق الفطر
6	كوب	من مرق البصل
7	كوب	من مرق الثوم
8	كوب	من مرق الفلفل
9	كوب	من مرق الطماطم
10	كوب	من مرق الجزر
11	كوب	من مرق الكرفس
12	كوب	من مرق السبانخ
13	كوب	من مرق البنجر
14	كوب	من مرق الملفوف
15	كوب	من مرق الكرنب
16	كوب	من مرق الكوسا
17	كوب	من مرق الباذلجان
18	كوب	من مرق الفلفل الحار
19	كوب	من مرق الفلفل الحلو
20	كوب	من مرق الفلفل الأخضر

١٧٥

# ريزوتو الفطر

المقادير:  
1 كوب من مرق الخضروات  
1 كوب من مرق اللحم  
1 كوب من مرق الدجاج  
1 كوب من مرق السمك  
1 كوب من مرق الفطر  
1 كوب من مرق البصل  
1 كوب من مرق الثوم  
1 كوب من مرق الفلفل  
1 كوب من مرق الطماطم  
1 كوب من مرق الجزر  
1 كوب من مرق الكرفس  
1 كوب من مرق السبانخ  
1 كوب من مرق البنجر  
1 كوب من مرق الملفوف  
1 كوب من مرق الكرنب  
1 كوب من مرق الكوسا  
1 كوب من مرق الباذلجان  
1 كوب من مرق الفلفل الحار  
1 كوب من مرق الفلفل الحلو  
1 كوب من مرق الفلفل الأخضر





## المقادير

- 2 كوب من الارز البني  
2 ملعقة كبيرة من مسحوق سوريه انحص  
1 ملعقة كبيرة من مسحوق مره النجاف  
1 ملعقة كبيرة من زيت الصفي  
1 كوب من الكرفس المقطع  
1 كوب من عصير الليمون  
1 كوب من فطر المقطع  
1 كوب من الفلفل الرومي لاجصر المقطع  
1 كوب من سمك لحم لاجصره شوي  
وعطع إلى مكعب  
2 كوب من له النار

## الطريقة

- 1 مسح العين الى راحة حراره (70) مونه
- 2 هي كسرونه كثيره فحجم يحيط الارض مع  
مسحوق شوربه لبض ومسحوق مرق  
الاصحاح ورمب ابهي
- 3 تصدق بخصروان لقطعه و اللحم
- 4 تصدق بناء يقرب مع الجسط
- 5 يحرق بخصه لمدة ساعه واحده الى ان  
يظري الارض والجصروان

## طاجن اللحم والخضروات والأرز البني





## المقادير

## الطريقة

- 1 شريحة من اللحم البقري المفروم (مفروم خشن ومفتت)
- 2 شريحة من اللحم البقري المفروم (مفروم خشن ومفتت)
- 3 كجم من اللحم البقري المفروم (مفروم خشن ومفتت)
- 4 كجم من اللحم البقري المفروم (مفروم خشن ومفتت)
- 5 كجم من اللحم البقري المفروم (مفروم خشن ومفتت)
- 6 كجم من اللحم البقري المفروم (مفروم خشن ومفتت)
- 7 كجم من اللحم البقري المفروم (مفروم خشن ومفتت)
- 8 كجم من اللحم البقري المفروم (مفروم خشن ومفتت)
- 9 كجم من اللحم البقري المفروم (مفروم خشن ومفتت)
- 10 كجم من اللحم البقري المفروم (مفروم خشن ومفتت)

# طاجن الأرز باللحم





# أرز سين تشو المحمر





# الريزوتو مع الخضروات

يسخن الزيت والريز في قدر متوسط.

تسخن الخضروات لمدة ١٠ دقائق.

تغطى القدر لمدة ٤ دقائق.

٤. يضاف المرق ويظهر مع عدم  
تغطية القدر لمدة ٩ دقائق. ويقلب  
الحليب جيدا ويظهر لمدة ٩ دقائق.

٥. تضاف الخضروات وتقلب ويظهر.

الحليب من النار ويترك.

٣. كراي من مرق الدجاج.

والمحملة إلى مكعبات صغيرة الحجم.  
١/٢ كوب من الجوز (مقطع إلى مكعبات  
صغيرة الحجم).

١/٢ كوب من البادشوس المقطع إلى

٣. كراي من مرق الدجاج.

١. قطعة صغيرة من اللحم المطبوخ.





1. يسخن زيت الزيتون في قدر مسطح

و 3 جالون ويضفي فيه السمك طار

نار متوسطة لحرارة مع المذاق

بعدة من 3 إلى 5 دقائق إلى أن

السمك يكتسب اللون الذهبي

الذهبي ويخرج من القدر

ويصفى في صحن مسطح

يرفع درجة الحرارة إلى بين

لصوتية ومرتفعة، ويضاف

حوالي 1/4 كوب من العرق ويسقى

في صحن مسطح حتى يمتلئ

السمك يكتسب اللون الذهبي

الذهبي ويخرج من القدر

ويصفى في صحن مسطح

يرفع درجة الحرارة إلى بين

لصوتية ومرتفعة، ويضاف

حوالي 1/4 كوب من العرق ويسقى

في صحن مسطح حتى يمتلئ

السمك يكتسب اللون الذهبي

الذهبي ويخرج من القدر

ويصفى في صحن مسطح

يرفع درجة الحرارة إلى بين

لصوتية ومرتفعة، ويضاف

حوالي 1/4 كوب من العرق ويسقى

في صحن مسطح حتى يمتلئ

السمك يكتسب اللون الذهبي

الذهبي ويخرج من القدر

ويصفى في صحن مسطح

يرفع درجة الحرارة إلى بين

لصوتية ومرتفعة، ويضاف

حوالي 1/4 كوب من العرق ويسقى

في صحن مسطح حتى يمتلئ

السمك يكتسب اللون الذهبي

الذهبي ويخرج من القدر

ويصفى في صحن مسطح

يرفع درجة الحرارة إلى بين

لصوتية ومرتفعة، ويضاف

حوالي 1/4 كوب من العرق ويسقى

في صحن مسطح حتى يمتلئ

السمك يكتسب اللون الذهبي

الذهبي ويخرج من القدر

ويصفى في صحن مسطح

يرفع درجة الحرارة إلى بين

لصوتية ومرتفعة، ويضاف

حوالي 1/4 كوب من العرق ويسقى

في صحن مسطح حتى يمتلئ

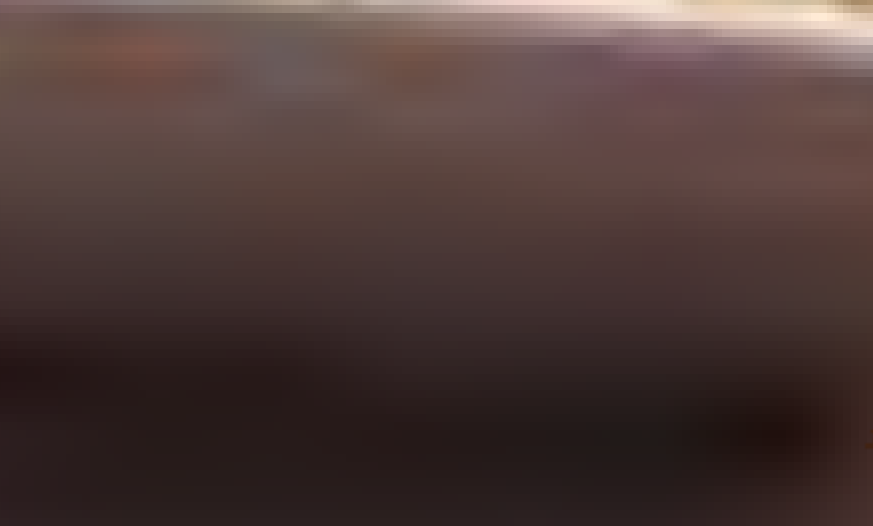
السمك يكتسب اللون الذهبي

الذهبي ويخرج من القدر

ويصفى في صحن مسطح

يرفع درجة الحرارة إلى بين

## ريزوتو البارميزان





1. يقطع البطاطس الى شرائح رقيقة

2. يصفى البطاطس

3. يضاف الزيت وصوص الصويا والخل

4. يرفع البطاطس ويتركه الخفيف لينضج على نار هادئة

5. يترك النار ويتركه يستقر لمدة 5 دقائق

6. يضاف الصويا

7. يضاف الخل

1. كوب من البطاطس المقطع ناعم

2. ملعقة كبيرة من الزيت

3. 2/3 من الارز الابيض طويل الحبة غير

المطبوخ

4. 2 قمن ملح ناعم من القمح

5. ملعقة كبيرة من صوص الكاري

6. 1/2 كوب من مرق الدجاج

7. 1/2 ملعقة كبيرة من صوص الصويا

8. 1/2 ملعقة كبيرة من الخل

9. كوب من قطع الاناناس غير المنطوي

(مصفى)

# الأرز بالكاري والأناناس



## المقادير

## الطريقة

1. بصل مقطع صغير الحجم
2. ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
3. بصل مقطع صغير الحجم
4. جزر مقطع صغير الحجم
5. قشور حبة بصل مقشرة
6. ملعقة كبيرة من الخل و 1/2 ملعقة كبيرة من الزيت
7. ملعقة صغيرة من الخل
8. ملعقة صغيرة من الخل و 1/2 ملعقة كبيرة من الخل
9. كوب من الارز البسملة
10. كوب من الارز
11. كوب من مرق الخضروات
12. كوب من البصل المقطع
13. كوب من البصل المقطع
14. كوب من البصل المقطع
15. كوب من البصل المقطع
16. كوب من البصل المقطع
17. كوب من البصل المقطع
18. كوب من البصل المقطع
19. كوب من البصل المقطع
20. كوب من البصل المقطع

1. بصل مقطع صغير الحجم
2. ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
3. بصل مقطع صغير الحجم
4. جزر مقطع صغير الحجم
5. قشور حبة بصل مقشرة
6. ملعقة كبيرة من الخل و 1/2 ملعقة كبيرة من الخل
7. ملعقة صغيرة من الخل
8. ملعقة صغيرة من الخل و 1/2 ملعقة كبيرة من الخل
9. كوب من الارز البسملة
10. كوب من الارز
11. كوب من مرق الخضروات
12. كوب من البصل المقطع
13. كوب من البصل المقطع
14. كوب من البصل المقطع
15. كوب من البصل المقطع
16. كوب من البصل المقطع
17. كوب من البصل المقطع
18. كوب من البصل المقطع
19. كوب من البصل المقطع
20. كوب من البصل المقطع

## برياني الخضروات



# شورية الأرز



## المقادير الطريقة

- 1 اذاجة كاميه , مقطعة ابي قطع صغيره )  
 1 ملعقة كبيرة من الزيت النباتي  
 3 فصوص مفروعة من الثوم  
 1 بصلة متوسطة لحجم (مقطعة ناعم)  
 ابي شرائح  
 1 ملعقة كبيرة من اربحيس الصارح  
 (مقطع ناعم لي سريخ)  
 1 كوب من الارز متوسط بحبه  
 5 كواب من انباء  
 3 ملعقة كبيرة من فصوص بيضك  
 5 بصبات مسلوخة ومفسره  
 6 عود من البصل الاخضر (مقطع ناعم)  
 ابي سرائح للبريق  
 منه وفلفل اسود حسب النوى
- 1 في قدر شوربه بحر لاصفه كبيره  
 لحجم على نار متوسطه اضر  
 شوح لبوم في الزيت لي  
 يتكسب اللون البني الفاتح  
 2 بضاف اربحيس و لبص ومقنا  
 لمدة دقيقه ثم بضاف قطع البجاج  
 وفصوص السمك ويستمر في لطهي  
 لمدة 3 دقائق اخرى  
 3 بضاف الارز والمك و ملح والفلفل  
 الاسود ومعطى القدر ويترك الخليط  
 على نار بين متخففة ومتوسطة  
 لحراره لمدة (4) دقيقه تقريبا او  
 لي ينصفج درجه بماسك انجسط  
 كالشورية الكريشه ويترك الخليط  
 من حين الى اخر اثا الطهي
- 4 بضاف لبو بل حسب النوى  
 وبضاف كمنه صغيره من سرائح  
 البصل الاخضر  
 5 انا اصنعه شوربه الارز بممكنه  
 اكثر من الارز بضاف القليل من  
 انباء بدهنها  
 6 برب اوعه التفتيم بانبص  
 انجسط والبصل الاخضر ويرب  
 انقلب من عصر سمون على  
 اسوره







## المقادير

## الطريقة

نحضر في وعاء

1 كوب من لبن الزبادي

2 ملعقة كبيرة من السكر

3 ملعقة كبيرة من الزبد المذوب

4 ملعقة كبيرة من الحليب

5 ملعقة كبيرة من السكر

6 ملعقة كبيرة من الزبد المذوب

7

نحضر في وعاء

1 كوب من لبن الزبادي

2 ملعقة كبيرة من السكر

3 ملعقة كبيرة من الزبد المذوب

4 ملعقة كبيرة من الحليب

5 ملعقة كبيرة من السكر

6 ملعقة كبيرة من الزبد المذوب

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

# الأرز المكسيكي





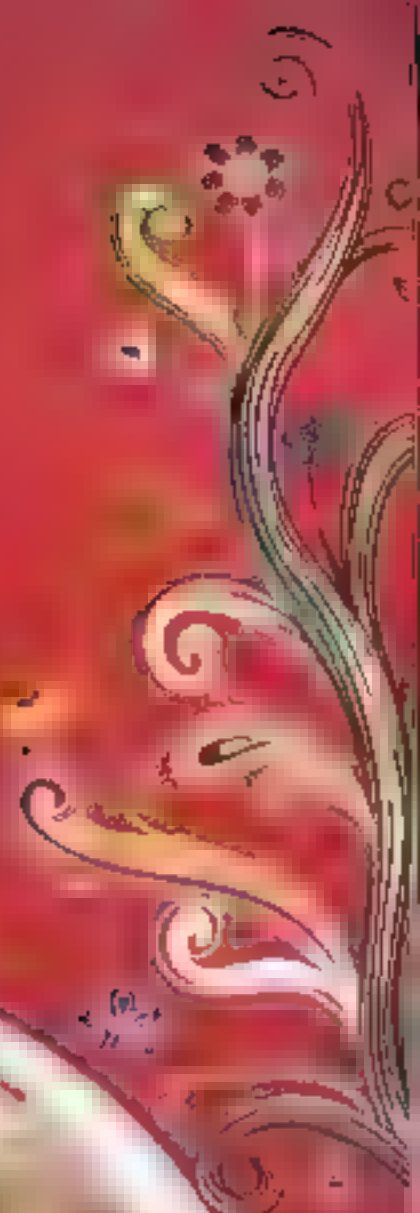


مشروبات

دافئه







# السمكولاتة الساخنة المارشميلو





# كوب الشوكولاتة الساخنة اللذيذ



## المقادير

خلطة الشوكولاتة الساخنة:

8 كوب من مسحوق الحليب الحامى من  
لبن

1 1/2 كوب من مسحوق شراب الشوكولاتة  
نغوري

1 كوب من مسحوق بنين الكريمة  
ومسحوق الحليب الحامى من لبن

1/2 كوب من السكر المطحون

3 ملاعق كبيرة من حبيبات المهددة الفورية

1/4 ملعقة صغيرة من الفرفة المسحوقة

2 ملعقة كبيرة من مسحوق عصير  
البرتقال الغير مطلى

اكواب الشوكولاتة:

1/2 كوب من رقاقو الشوكولاتة نصف  
المخلط

1 ملعقة صغيرة من الدهن

1 عبوة من الكريمة المحفوظة

## الطريقة

1. في وعاء كبير الحجم تخلط

المكونات السبع الأولى معًا جيدًا،  
ثم تحفظ الخلط في وعاء محكم  
الاعلاق لمدة تصل الى 6 شهور

2. لعمل اكواب الشوكولاتة نذاب

رقاقو الشوكولاتة والدهن في فرن  
الميكروويف ونقلب معًا إلى أن  
يتكون خليط ناعم، ثم نفرّد الخلط

بإستخدام فرشاة داخل اكواب

الومينيوم أو اكواب خلوى ورقية  
على عمق 1 بوصة، ثم نوضع

الاكواب في صحنه حتر ونبرد لمدة  
45 دقيقة، أو إلى أن يبرد خليط

الشوكولاتة ونقل انقديم مباشرة

ترفع الاكواب وتضاف لكريمة  
المصفوة.

3. لعمل شوكولاتة ساخنة لكل حصه

يقلب 1/2 كوب من الحشطه في

كوب من الماء، المعنى الى أن يذوب

ثم يوضع في كل كوب كوب من

الشوكولاتة ويقلب إلى أن يذوب

تكفي الوصفة لإعداد 11 كوب من

الشوكولاتة الساخنة و16 كوب من

الشوكولاته





# مشروبات التوت البنجاني

## المقادير:

- 1/2 ملعقة صغيرة من كبش القربل الحبيب
- 1 برتقالة صغيرة متوسط الحجم
- 1 كوب من عصير البنجاني
- 1 لتر من عصير التفاح
- 3 أكواب من عصير توت الأوسية
- 2 ملعقة كبيرة من السكر البني
- 2 كوب كريمة (طول الواحد 3 بوصة)

## الطريقة:

1. توضع البرتقالة بالقربل، ثم تقطع لبرتقالة واللحم إلى شرائح
2. في قدر كبير الحجم يخلط بقية المكونات معاً ثم تصفى شرائح البرتقال واللحم وتبقى الخلطة
3. تحفظ برجة الحرارة وتبرد الخلطة على نار هادئة دون غليها لمدة 30 دقيقة
4. يرفع غودا القرفة وشرائح البرتقال واللحم باستخدام مقصوفة حسب الرغبة، قبل التقديم، ثم يصب العصير في أكواب.



# الموكا الساخنة



المكونات

- 1. كوب من القهوة المطحونة
- 2. كوب من الماء
- 3. كوب من الحليب
- 4. كوب من السكر

الطريقة

- 1. يُمزج القهوة المطحونة والماء في إبريق موكا.
- 2. يُغلى المزيج على نار هادئة.
- 3. يُضاف الحليب والسكر إلى الخليط.
- 4. يُخفق المزيج حتى يصبح ناعمًا.



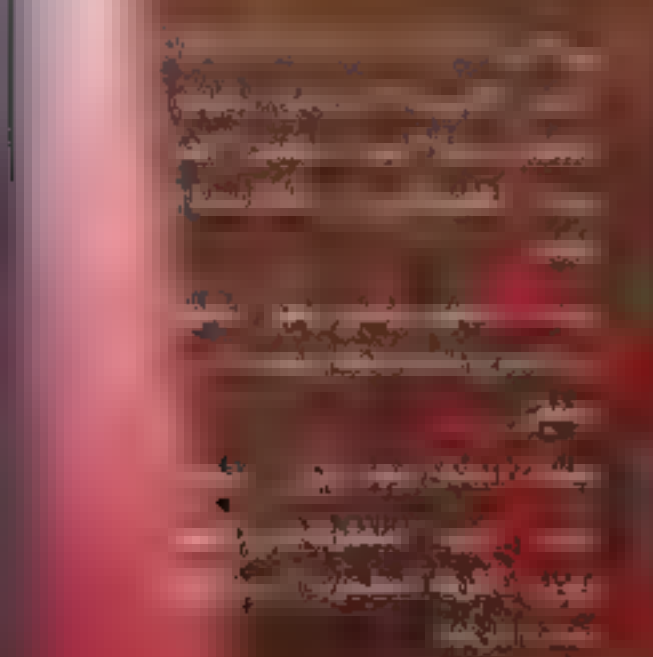


# ”الشاي“ الساخن بالكريمة

## المقادير

- 2 كوب من الماء
- 2 كس شاي
- 1 عود عرق
- 6 حبوب مسحوقة من الزبيب
- 1 كس قرفة كامل
- 1 ملعقة صغيرة من الزنجبيل المطحون
- 2 كوب من الحليب
- 1/4 كوب من السكر
- كريمة مخفوقة محلاة (في عبوة رش)
- قرفة مطحونة وأعواد قرفة سريبي

(الوقت: 15 دقيقة)



# القهوة بحلوى البتر سكوتش





# الشوكولاتة البيضاء الساخنة

## المقادير

- ¼ جالون من الحليب
- 3 أوقيات من الشوكولاتة البيضاء  
لحظمة راعب
- 1 ملعقة كبيرة من السكر
- 2 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا
- ¼ ملعقة صغيرة من مستخلص اللوز

## الطريقة

- في قدر يسخن الحليب على نار  
متوسطة الحرارة إلى أن يغلي  
ترفع.
- باستخدام خلاقة يدوية من السلك  
تضاف بقية المكونات إلى الحليب  
وتنقب.
- تصب الشوكولاتة في أكواب دافئة  
وتقدم.



# مشروب الشوكولاتة الحاكمة الحار

## المقادير - الطريقة

1. لتر من الحليب  
2. كوب من الكاكاو غير المحلى  
3. كوب من السكر  
4. كوب من الشوكولاتة نصف المحلاة (مقطعة ناعماً)  
5. ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا  
6. ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الحار
1. في قدر مسطح الحبيب على نار متوسطة الحرارة إلى أن يغلي يرفع
2. باستخدام خفلة يدويه يضاف الكاكاو والسكر والشوكولاتة والفانيليا ومسحوق الفلفل الحار ويقلب
3. يسحق السمسم بفتلة المسحوق لمدة 3 دقائق أو إلى أن يصبح السوكولاتة
4. تصب الشوكولاتة في أكواب مفضلة وتقدم







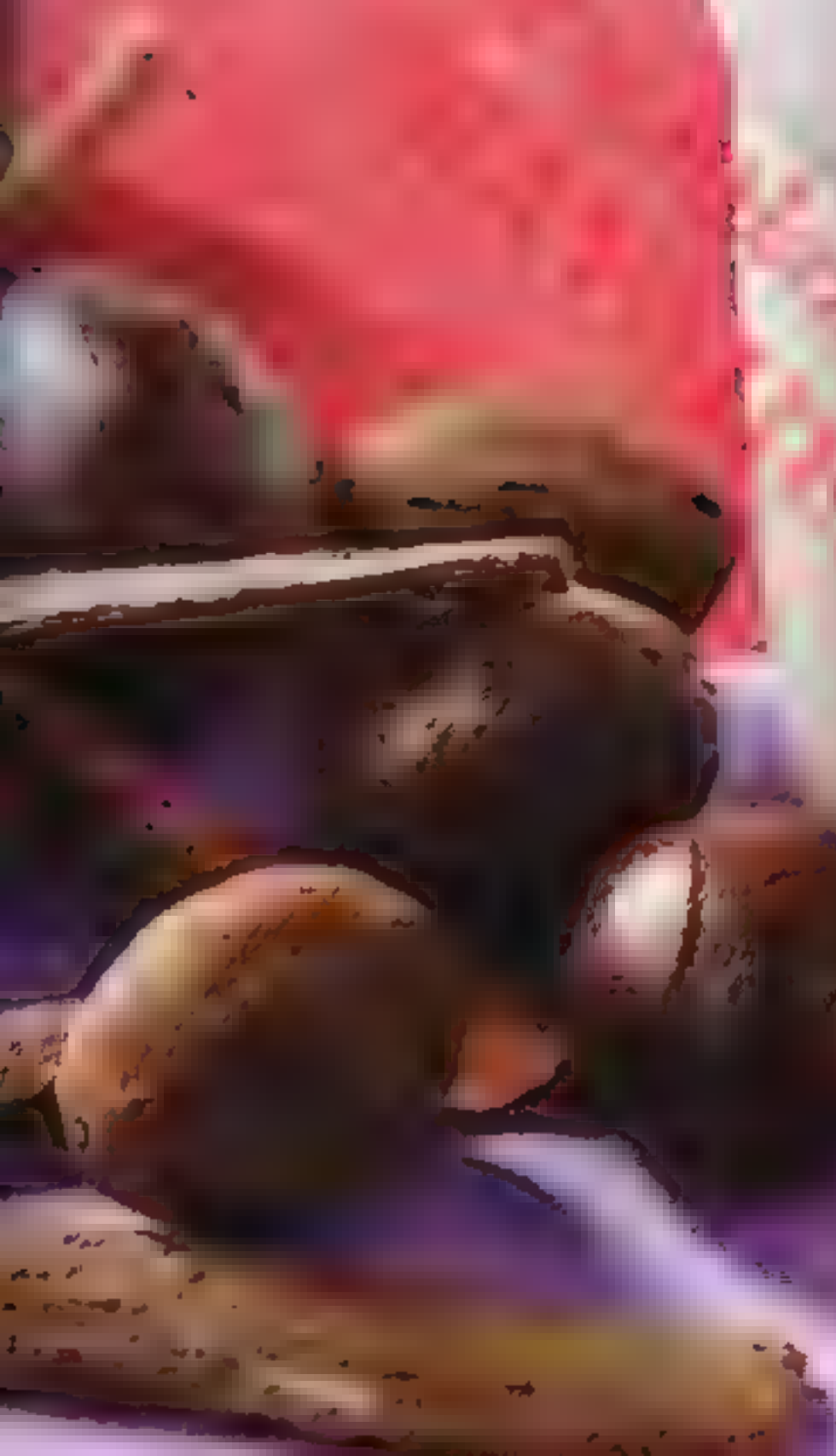
## المقادير

## الطريقة

- 4 أكواب من الحليب الطازج
- 1 ملعقة صغيرة من حوزة الطيب
- 1 ملعقة صغيرة من القرفة
- 1 ملعقة كبيرة من السكر الأبيض

- 1- في قدر خلط كل المكونات معاً
- ونقلب على نار منخفضة الحرارة
- لى أن يثخن الحليب

## الحليب الدافئ بالتوابل



# مشروب الأناناس الساخن

## المقادير

- 1 لتر من عصير الأناناس غير المحلى
- 1 كوب من عصير توت الأوسنة
- $\frac{1}{4}$  كوب من السكر
- $\frac{1}{4}$  كوب من السكر ابيض
- 1 ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- 1 ملعقة صغيرة من جوز الهند المطحون
- 1 ملعقة صغيرة من كينز القرمز المطحون
- بمونة موشمة الحجم مقطعة الى شرائح
- 7 عوار مرفقة

## الطريقة

- 1 في قدر كبيره انجم نخلط المكونات لاسم الاولى معا ونغلى نخلط
- 2 نخفض درجة الحرارة ونترك انخلط على نار هادئة مع عدم نعطيه لمدة 15 دقيقة ثم نصفي
- 3 يزين كل كوب بشريحة ليمون وعود قرفة





# القهوة الساخنة بالبرتقال

## المقادير

- 6 ملاعق كبيرة من القهوة المسحوبة
- 1 ملعقة كبيرة من قشر البرتقال لمبشور
- 1 ملعقة كبيرة من الرجبيل المحلى
- 1/2 ملعقة صغيرة من القرفة المسحوبة
- 6 أكواب من الماء البارد
- كريمة مخفوقة وأعواد قرفة للتزيين

## الطريقة

1. تحبب القهوة مع بشر البرتقال والرجبيل والقرفة، ويصب الحليب في محصر القهوة ويجهز طبق سلعيات المنصع
2. تصب القهوة في أكواب وتزين بالكريمة المخفوقة وأعواد القرفة وبشر البرتقال.





# القهوة بالتوابل



- 1- في قدر متوسط الحجم تخلط  
القهوة مع السكر ومسحوق  
الشوكولاتة ومستخلص الينسون.
  - 2- يوضع أعواد القرفة وكبش القرنفل  
في طعنة فماش قطبيه د بوحه  
لسنك مع نصف صراف طعنه  
لفنس مع 3. مع نصف مسطح  
كوب
  - 3- يوضع لكبس في قدر طهي بطيء  
ويترك على نار منخفضة احمره  
لمدة من ساعتين إلى 3 ساعات
  - 4- يتم استخلص من كيس التوابل  
وتصب لقهوة في أكواب ويوزع كل  
كوب بعود قرفة، حسب الرغبة
- 8 أكواب من القهوة المجهرة الساحية  
1/2 كوب من السكر  
1/4 كوب من مسحوق الشوكولاتة  
1/2 ملعقة صغيرة من مستخلص الينسون  
4 أعواد قرفة (طول الواحد 3 بوصات)  
1/2 ملعقة صغيرة من كبش القرنفل  
الكامل  
عواد عرقه إصبعيه (إختياري)



شيف ترمين هتو

وصفات يلزمها

# الحسين



لربما اعدد سابقا أن الحسين هو من ضمن وحنة العطور في الصباح ولكن الآن يتحول  
الحسين ليصبح مكملاً لمعظم الوصفات فيحبل مثلاً رحة الحسين، المشوي أو مضر الحسين  
انسدح فوق المعكرونة أو احساس الحسين ايميد عند محاولة التقاط لعمه من طبق  
يكسوه الحسين، والعدد من الأشياء لسحبها حين يدخل الحسين في لعبة الصهي  
من الآن وصا عدا لا تحيلوا بل ياشروا بتحية هذه الوصفات و ليمسوا هذا الشعور المميز  
عند تدوقها.

## المقادير

100 جم من الجبن لأروق

100 جم من كريمه الحفق

2 رأس حس اس بوج صغير الحجم

4 حبات من الطماطم الكرزية لصفر

4 حبات من الطماطم الكرزية الحمراء

نقليل من الزيتون الأسود المحلي من

سوى

## الطريقة

1. يحفق الجبن الأروق وكريمه الحفق

معاً إلى أن يتكون قوام كريمي.

ويضاف المزيد من الكريمة إذا

دعت الحاجة

2. يقطع الخس إلى أرباع ويوضع في

طبق يقدم

3. ترش تتبيلة الجبن لأروق على

الخس.

4. تزين السلطة بالطماطم والزيتون.





# جبن الحلوم المشوي



## الطريقة

- 1- تمحض شرائح التوست الأبيض.
- 2- يوضع زيت الزيتون في مقلاة على نار عالية الحرارة ثم تصاف إليه شرائح الجبن ويحمر إلى أن تكتسب اللون الذهبي وبدأ في التوبان.
- 3- ترص شرائح الطماطم على التوست المحمص.
- 4- يوضع جبن الحلوم على الطماطم ويرش بالثقبوس.

## المقادير

- 8 شرائح من جبن الحلوم
- 1 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 4 شرائح من التوست الأبيض
- 4 شرائح من الطماطم
- ثقبوس مجفف

# بيتزا الجبن



## المقادير

### العجين

- 1 ملعقة صغيرة من السكر
- 2 ملعقة صغيرة من الخميرة
- 1 كوب من الطيب
- 2 كوب من الدقيق
- رشة من الملح

### الصوص

- 2 عروة من الطماطم المسلوقة
- 1 ملعقة صغيرة من الثوم
- 3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
- رشة من الملح
- رشة من الفلفل الأسود
- 2 حبة طماطم مقطعة إلى شرائح
- 2 كرة من جبن الموتزاريلا لطازج (مقنن إلى شرائح)
- أوراق ريحان طازجة

## الطريقة

### العجين

1. يخلط السكر مع الخميرة و **الطيب** ويترك الخليط إلى أن يصبح رغوا.
2. يخلط الدقيق مع الملح، ثم يجمع المكوبات الجافة مع السائلة.
3. يوضع العجين في وعاء ويمسك بمشقة مبتلة إلى أن يصاغ حجمه.
4. يضرب العجين ويشكل على شكل قرص البيتزا.
5. تزين البيتزا بقطع الزيتون.

### الصوص

1. توضع الطماطم المسلوقة مع الثوم وزيت الزيتون والملح والفلفل في مقلاة ويطهروا على نار متوسطة.



## المقادير

- 1 قص من جبن بري انفرنسي
- 1 فص ثوم مقطع إلى شرائح
- 3 أوراق من الريحان مقطعة رصفا

## الطريقة

1. يقطع فص الجبن إلى نصفين بشكل أفقي
2. يرفع الثوم والريحان بين شريحتي الجبن
3. يحبز على درجة حرارة 175 ماعوما بورق خبز لمدة 10 دقائق تقريبا أو إلى أن يدوب الجبن



## المقادير

### العجين

7 ملاعق كبيرة من الزيت

$1\frac{1}{4}$  كوب من الدقيق

رشة من الملح

3 ملاعق كبيرة من الماء البارد

لحشو

$\frac{1}{4}$  كوب من لحم الأوز

1 كوب من كريمة الحليب

4 بيضات

$\frac{1}{4}$  كوب من جبن البارميزان

رشة من الفلفل الأسود

## الطريقة

### العجين

1- يوضع الزيت مع الدقيق والملح في

معالج الطعام إلى أن يتكون قوام

وملي

2- يضاف الماء ويعجن الخليط

3- يفرد العجين بحيث يصبح رفيعا

ويوضع في صينية كرش.

### الحشو

1- تحقق مكونات الحشو كلها معا ثم

نصب في قاعه الكرش

2- نخبز نكس على درجة حرارة

160 لمدة 40 دقيقة إلى أن يكرمل

لكرش ويكتسب اللون الذهبي

# كيش جبن الروكفور





## المقادير

- 1 رطل من خبز المايونيز الفرنسي  
(مقطع بشكل حبيبي)
- كوب من حليب الكريمة
- 3 ملاعق كبيرة من الزيتون المملح
- 2 بصلة خضراء مقطعة
- 1 عود كرفس مقطع
- رشة من الملح
- رشة من الفلفل الأسود
- 1 ملعقة صغيرة من الثوم
- 3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون

## الطريقة

1. تحمص شرائح المايونيز.
2. تضاف بقية المكونات معاً وتغرد  
المخلوط على شرائح المايونيز.

بروسكييتا الجبن  
الكريمي

# مناقيش

## الطريقة

### لعجين

1. قشط جميع المكونات معًا ثم يترك العجين إلى أن يتضاعف في الحجم
2. يضرب العجين ثم يفرد على شكل دوائر لمناقيش

### الطبقة العلوية رقم 1

1. يوضع اللحم المفروم والثوم وزيت الزيتون في مقلاة ويطهوا إلى أن يتحمر اللحم.
2. تفرد اللبنة على العجين، ثم تغطى باللحم والصنوبر.
3. تحبب المناقيش في الفرن على درجة حرارة 200 لمدة 10 دقائق إلى أن يصبح قاع العجين ذهبي اللون.

### الطبقة العلوية رقم 2

1. تفرد اللبنة على العجين.
2. ترص الطماطم على اللبنة وتخبز المناقيش في الفرن على درجة حرارة 200 لمدة 10 دقائق إلى أن يصبح قاع العجين ذهبي اللون.

### الطبقة العلوية رقم 3

1. تفرد اللبنة على العجين ويرش الرعثر عليها
2. تحبب المناقيش في الفرن على درجة حرارة 200 لمدة 10 دقائق إلى أن يصبح قاع العجين ذهبي اللون

### الطبقة العلوية رقم 4

1. تفرد اللبنة على العجين ويرش جبن أجود عليها
2. تحبب المناقيش في الفرن على درجة حرارة 200 لمدة 10 دقائق إلى أن يصبح قاع العجين ذهبي اللون

## المقادير

### العجين

- 1/2 ملعقة صغيرة من الخميرة
- 1/4 كوب من الدقيق
- 3/4 كوب من الماء

### الطبقة العلوية رقم 1

- 1/2 كوب من اللبنة
- 1/4 كوب من اللحم المفروم
- 1 ملعقة صغيرة من الثوم
- 2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون
- 1/4 كوب من الصنوبر

### الطبقة العلوية رقم 2

- 1/2 كوب من اللبنة
- 2 حبة طماطم مقطعة إلى مكعبات
- 1/4 كوب من الزيت

### الطبقة العلوية رقم 3

- 1/2 كوب من اللبنة
- 1/4 كوب من الزيت
- 1/4 كوب من الرعثر

### الطبقة العلوية رقم 4

- 1/2 كوب من اللبنة
- 1/4 كوب من جبن الجودة المشوي





## المقادير

2 كرة من جبن الموزاريلا الحاموسي  
(مقطعة إلى شرائح)  
4 حبات من الطماطم الباردة  
(مقطعة إلى شرائح)  
خس أبيض يرفع المشوي  
زيت زيتون

## الطريقة

1. يرفع الطماطم وجبن الموزاريلا  
في طبق  
2. يرفع زيت الزيتون  
3. يرفع الخس المشوي



## المقادير

- 10 أعواد من جبن الموتزاريلا
- 2 سمكة مخفوقة
- 1 كوب من الدقيق
- 1 كوب من التسميط المعتدل
- زيت للقلي

## الطريقة

1. تغمس أعواد الجبن في الدقيق ثم في البيض
2. تغمس الأعواد في التسميط
3. تقلي الأعواد في زيت حرير إلى أن يكتسب اللون الذهبي







## المقادير

- 1 كوب من جبس الباعز لطري
- 8 حبات من التين
- 8 ملاعق صغيرة من العسل

## الطريقة

1. يقطع التين إلى أرباع دون القطع إلى النهاية للحفاظ عليه متماسكا
2. يهش التين بجزء الباعز
3. ترش ملعقة صغيرة من العسل على كل حبة تين.
4. يخبز على درجة حرارة 175 إلى أن يكتسب الجبس اللون الذهبي

التين المحشو

## المقادير

4 بيضات

4 شريحة من جبن النوست

1 كوب من كريمه الحفق

1 ملعقة صغيرة من الحردل

1 كوب من جبن الحودة

## الطريقة

1. توضع الكريمة مع الحردل والبيض في مقلاة ويسخنوا إلى أن يدوب الجبن

2. يسحق سمس يدون مشر (pnach) في الماء المغلي مع 3 ملاعق كبيرة من الحل.

3. يوضع البيض المسلووق على شرائح النوست ويصب صوص الجبن عليه

# البيض المسلووق مع صوص الجبن





# النفقات اللاذيدة!

زينة السهرة هي النفقات أو يمكن أن  
تسميها بصـ لمفرد اكتشفوا أحدث  
ابتكارات النفقات في هذه الفقرة لربما  
تعدون عن المباشرة الى الطيف  
الرئيسي لشدة لذتها ولاكم بالتأكيد  
سوف تطلبون المزيد والمزيد منها



المقادير

المقادير

كاناييه التونة



# الخبز العربي والحلويات



## المقادير

250 جم من التمر المحلي من النوع  
125 جم من اللوز  
1/2 كجم من شرائح اللحم المقدد المسبك  
حلال أسنان

## الطريقة

- 1- يسخن الفرن إلى درجة حرارة 200  
مئوية
- 2- تقطع حلال الأسنان في الماء لمدة 15  
دقيقة
- 3- يقطع التمر إلى أوصاف ويوضع حدة  
كوب في كل ثمرة
- 4- تلف كل ثمرة بشريط من اللحم المقدد  
طوله من 1/2 إلى 3/4 بوصة، وتستخدم  
حلال الأسنان لتثبيتها معًا.
- 5- يوضع التمر الملفوف في صينية كعك  
ويخبز لمدة من 10 إلى 15 دقيقة  
أو إلى أن يصبح اللحم بني اللون  
ومقرمشًا

الطريقة

المقادير

زلاينة جبن  
الكريمة  
المحمرة



# ميلي كيش



## المقادير

- 2 كوب من جبن تشيدر المشوي
- 6 شرائح دهنه من البسطرما
- 3 بيضات
- 1 1/2 ملعقة كبيرة من النقوش الطازج المقطع
- 3/4 كوب من حسط اللبن ترشيب الحبر أو حسط اللبن كك الجاغر
- 1 بصلة مقصه

## الطريقة

- 1 سخن الفرن الى درجة حر 375 مئوية
- 2 سخن صيدنا مبني مافن بالزيت.
- 3- تطلهى البسطرما وتفت بعد ان سرد
- 4 في وعاء متوسط الحجم يحقق اسيس.
- 5- يضاف خليط اللبن الزائب أو خليط الفان كك والجبن المشوي والبسطرما المصته والنصل المقطع
- 6 ينقل الخليط بالملعقة إلى صيني الميعي مافن المدهونين.
- 7- سخن الخليط لمدة من 10 إلى 15 دقائق ولى ان يكسب لوجه لونا سم خفيف
- 8 سرد لمني كس في الصينين اولاً قبل رفعه منه

## المقادير

- 24 حبة من الطماطم الكروية (1 عبوة)
- 1 كوب من البصل الأخضر المقطع
- 2 ملعقة كبيرة من البقدونس المفروم
- 1 عبوة من اللحم البقري المفرد (مطبوخ ومفتت)

## الطريقة

- 1. في وعاء يخلط البايويزر مع اللحم والبصل الأخضر والبقدونس جيداً، ثم يوضع الخليط جانباً.
- 2. تقطع شريحة صغيرة من رأس كل حبة طماطم.
- 3. باستخدام مفرده و ملعقة صغيرة نخرج قلب كل حبة طماطم ونحضر منه.
- 4. نحشي كل حبة طماطم بخليط اللحم ونحفظ في الثلاجة لمدة ساعة واحدة.
- 5. قبل التقديم يمكن إضافة المزيد من البقدونس أو اللحم المفرد على الوجه.

## الطماطم الكرزية المحشوة





## الطريقة

يغلى بعض الماء في قدر ويضاف

إليه الطحين ثم يسقط في حمام

ماء بارد

ويستمر في الخلط حتى يكتسب

الخبز قوامه النهائي

ويشبه العجين الذي يستخدم في

إعداد الخبز العربي

يقطع اللحم إلى شرائح طويلة

ورقيقة

ويشبه اللحم الذي يستخدم في

إعداد اللحم البقري

تؤخذ الطماطم وتقطع إلى مكعبات

وتضاف إلى اللحم

ويشبه اللحم الذي يستخدم في

إعداد اللحم البقري

ويشبه اللحم الذي يستخدم في

إعداد اللحم البقري

ويشبه اللحم الذي يستخدم في

إعداد اللحم البقري

ويشبه اللحم الذي يستخدم في

إعداد اللحم البقري

ويشبه اللحم الذي يستخدم في

إعداد اللحم البقري

ويشبه اللحم الذي يستخدم في

إعداد اللحم البقري

ويشبه اللحم الذي يستخدم في

إعداد اللحم البقري

ويشبه اللحم الذي يستخدم في

إعداد اللحم البقري

ويشبه اللحم الذي يستخدم في

إعداد اللحم البقري

ويشبه اللحم الذي يستخدم في

إعداد اللحم البقري

ويشبه اللحم الذي يستخدم في

إعداد اللحم البقري

ويشبه اللحم الذي يستخدم في

إعداد اللحم البقري

ويشبه اللحم الذي يستخدم في

إعداد اللحم البقري

ويشبه اللحم الذي يستخدم في

إعداد اللحم البقري

ويشبه اللحم الذي يستخدم في

إعداد اللحم البقري

ويشبه اللحم الذي يستخدم في

إعداد اللحم البقري

ويشبه اللحم الذي يستخدم في

إعداد اللحم البقري

ويشبه اللحم الذي يستخدم في

إعداد اللحم البقري

## المكونات

لحم بقر

طماطم

طحين

ماء بارد

ماء بارد

ماء بارد

ماء بارد

ماء بارد

ماء بارد

ماء بارد

ماء بارد

ماء بارد

ماء بارد

ماء بارد

ماء بارد

ماء بارد

ماء بارد

ماء بارد

ماء بارد

ماء بارد

ماء بارد

ماء بارد

ماء بارد

ماء بارد

ماء بارد

ماء بارد

ماء بارد

ماء بارد

ماء بارد

ماء بارد

ماء بارد

ماء بارد

ماء بارد

ماء بارد

ماء بارد

ماء بارد

ماء بارد

ماء بارد

ماء بارد

ماء بارد

ماء بارد

ماء بارد

ماء بارد

ماء بارد

ماء بارد

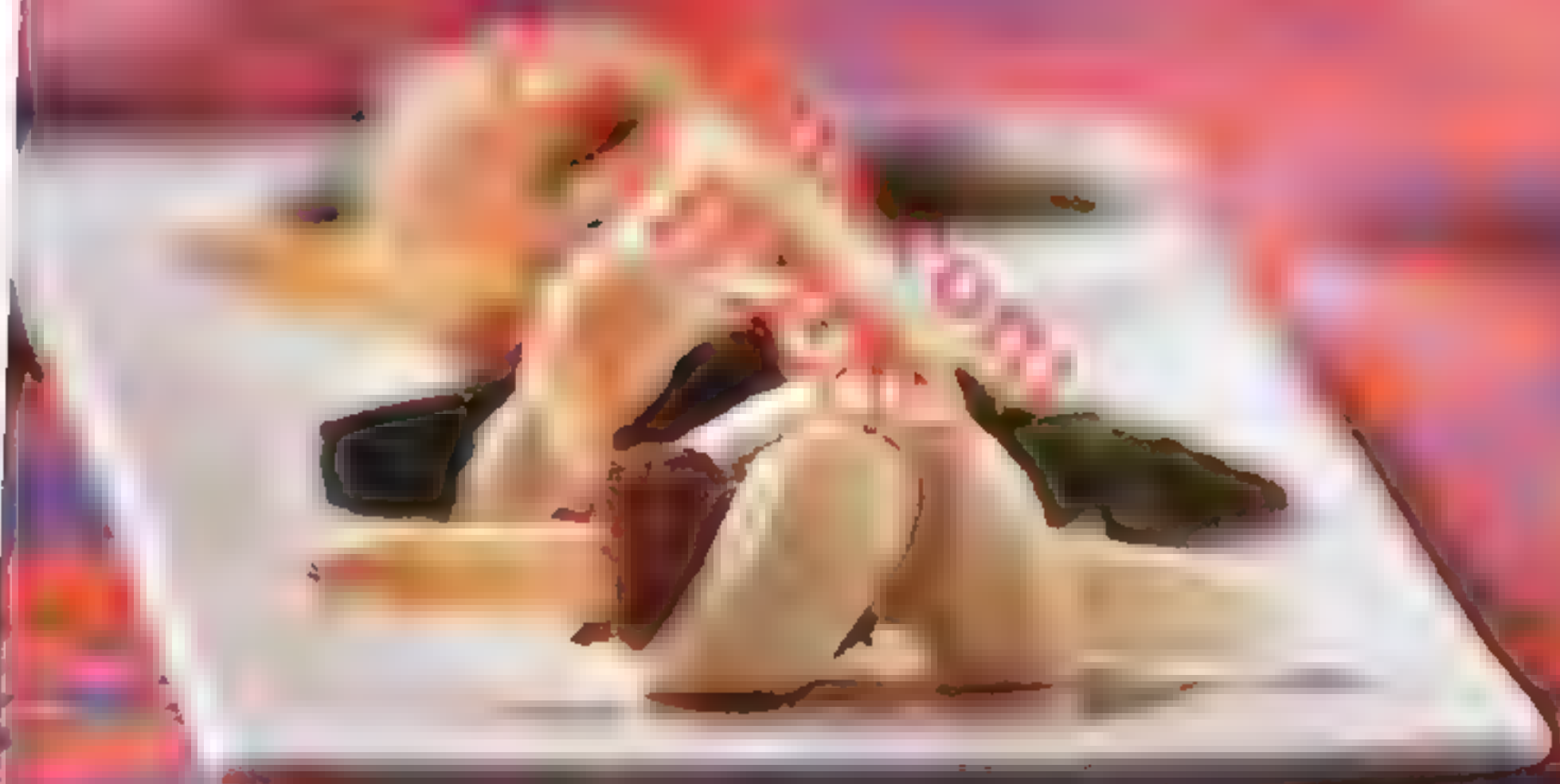
ماء بارد

ماء بارد

ماء بارد

ماء بارد

# لقائف الفيلانيون



## المقادير

1 كيلو (11) لحم سمك سمك فله لحم  
بحر

2 ح غصن سبرنج و 1 ح

1 بصل مبشور (محبوب)

1 كيلو و 1 ح من اسنانج بصغير

1 ملعقة كبيرة من زيت سارمير  
بفسور

1 ملعقة كبيرة من اسنجم

رنت سمكي ثلثي

## التتبيلة

1 نصف ملعقة من الثوم

2 ملعقة كبيرة من زيت الزيتون

1 ملعقة صغيرة من إكليل الجبل

1 ملعقة صغيرة من لوزر

## صلصة سمكي المالح

1 كجم من سمك

1 كجم من لحم السمك

1 كجم من سمك السمك

1 كجم من سمك السمك

1 كجم من سمك السمك

1 كجم من سمك السمك

1 كجم من سمك السمك

1 كجم من سمك السمك

1 كجم من سمك السمك

1 كجم من سمك السمك

1 كجم من سمك السمك

1 كجم من سمك السمك

## الطريقة

### السمكي

1 في قدر نضع سمك السمك  
و 1 سمك سمك السمك

2 نضع فيه سمك السمك

نضع فيه سمك السمك

نضع فيه سمك السمك

نضع فيه سمك السمك

نضع فيه سمك السمك

نضع فيه سمك السمك

### الغلاف

1 يقطع ويلصق مف 1 1/2 فرغ من

عجين السبرنج رولز بيضاء

لبعض المحفوظ

2 توضع طبقة من اسنجم الفينة

وجبن اسنجم الفينة

العجين ثم يضاف اللحم ويلف

العجين بهكام وتلصق أطراف

العجين بيضاء البيض، ثم يدهن

وجه العجين بالبيض.

3 تخرج الغلاف في اسنجم

وجبه في رنت سمكي 1 ح

مفرم

1 جدر الغلاف في الفرن على درجة

حر 180 لمدة 5 دقائق

5 يقطع الغلاف في سمك وينقسم مع

سمكي المالح

### اللحم

1 ينزل في لحم الحمل في الثوم

وربث الزيتون وإكليل الجبل

1 لوزر لمدة ساعة على الأقل

2 يسمع اللحم بالزيت السريع

لنفاذ فله ثم يترك في سبرنج.

# الغلاف المحضر في المنزل فقه السمك في المطبخ







بسم الله الرحمن الرحيم

# طبخة لذيذة من الخضراوات

## المكونات والخضراوات

الكتاب الثاني

الكتاب الثاني

# كتابية الحسن والكتابية





## المقادير

- 1/2 كجم من اللحم البقري أو لحم النجاش المقروم
- 1 برطمان (وزن 250 جم) من صوص الساجني
- 1 عبوة من قاعدة الفطائر المجمدة (مذاب)
- 1 كوب من شرائح جبن الشيدر المبشور

## الطريقة

1. في مقلاة يبلهى اللحم على نار متوسطة الحرارة إلى يفقد لونه الوردي، ثم يصفى.
2. يضاف صوص الساجني ويبلهى على النار متوسطة الحرارة لمدة 10 دقائق حتى يثخن.
3. يضغط على العجيب أو العشرة في قاع وعلى جوانب صواني مافن صغيرة الحجم مدهونة بالزيت.
4. ينقل خليط اللحم بالملحقة إلى مصفاة كل «كوب».
5. يحمى الأكوپ على نار خفيفة لمدة 15 دقيقة لمدة من 10 إلى 15 دقيقة و يضاف البقسماط اللين البني المبشور.
6. يرش الجبن على الوجه ويستمر في التحمير لمدة 5 دقائق أخرى و يلى ان يذوب الجبن.

## أكواب اللحم المجمدة







## طابايبه الخافيا



# تحف عجينة اللازانيا



اللازانيا وكما تعلم الجميع هي نوع من أنواع عجائن المعكرونة وتستهجن للأطباق الرئيسية  
ومعظمنا يعرفها بأكثر الحالات وكأنها وصفة واحدة تصنع اللازانيا  
معاً نستكشف كيفية صنع ١٢ وصفة أحدها لزوع من الأخرى لتتحف أحياءنا بأشكال جديدة  
ومذاق شهيق بأنواع مميزة من اللازانيا





لحافف اللوز السا  
والبادنجان

# لقائف اللازانيا والخصروات



# اللازانيا المكسيكية



## المكونات

## المقادير

1. الحار (اختياري)، ثم يغلى الحليب، ثم تحلى بدرجة انحراره ويترك على نار هادئة لمدة يقفص
2. يحلط جبن الريكوتا مع الفلفل و2 ملعقة كبيرة من الكريمة في وعاء صغير
3. ينقل نصف حليب البندج بملعقة إلى طاجين ويوضع عليه شرائح اللازانيا ورقائق البوري وحسب جبن الريكوتا، ثم بقية اللازانيا وبقية حليب البندج وجبن الشيدر وبقية الكريمة
4. يحبر لمدة 40 دقيقة أو إلى أن ينضج

1. يستحق الفرن إلى درجة حرارة 175 مئوية
2. يقطع الدجاج إلى مكعبات سمكها 1/2 بوصة
3. يسخن الزيت في مقلاه كسره الحجم على نار متوسطة الحرارة، ثم يضاف إليه الدجاج ومسحوق الفلفل الحار والكمون ويطهى الحليب لمدة 4 دقائق أو إلى أن يطرى الدجاج مع التقليب من أن إلى آخر.
4. تصاف الطماطم وبقاب ومعهها صوص الطماطم وصوص الفلفل

1. كوب من الكريمة الطازجة المقطعة
2. عبوة من شرائح معكرونة اللازانيا
3. عبوة متوسطة الحجم من رقائق الفورشا
4. كوب من جبن الشيدر المبشور

4. أنصاف من صدور الدجاج المحلية من العظم و الجلد
2. ملعقة كبيرة من الزيت النباتي
2. ملعقة صغيرة من مسحوق الفلفل الحار
1. ملعقة صغيرة من الكمون المسحوق
1. عبوة (2 كوب) من مكعبات الطماطم مع الثوم (مصفاة)
1. كوب من صوص الطماطم
1. ملعقة صغيرة من صوص الفلفل الحار (اختياري)
1. كوب من جبن الريكوتا المبشور جريدا
1. كوب من الفلفل الأخضر المحضر



الفاكهة لازانيا  
ديك الرومي



# لفائف اللازانيا والسبانخ



## المقادير

- 9 شرائح مسلوقة من معكرونة اللازانيا
- 1 عبوة من السبانخ المقطعة **المجمدة**  
(مدابة ومصفاة تماماً)
- 400 جم من جبن الريكوتا
- ½ كوب من جبن البارميزان **المشوي**
- 1 بيضة
- ملح وفلفل أسود حسب الذوق
- 4 أكواب منصوص الطماطم
- ¾ كوب من جبن الموزاريلا **المشوي**

## الخطوات

- 1 يسلق المرقق وللي درجة حراره **170° مئوية**
- 2 في وقت متوسط الحجم تحلط السبانخ مع جبن الريكوتا وجبن البارميزان والسمن والملح والفلفل الأسود
- 3 باستخدام مغرفة يوضع مقدار 1 كوب تقريباً من الصوص في قاع صينية خبز، ويوضع السبانخ حاشاً
- 4 توضع قطعة من الورق الشعي على الطاولة وتفرّد عليها شرائح معكرونة اللازانيا مع الفتك من انما جافة، ثم يفرّد ½ كوب من حطط الريكوتا على الشرائح بالتساوي.
- 5 تلف اللازانيا بحد وترمى في انصينية بحيث يكون جانب الطي الى اسفل، وتكرر العملية مع بقية الشرائح
- 6 يصب الصوص بالمغرفة على اللازانيا في الصينية، ويوضع على كل واحدة 1 سعة كبيرة من جبن الموزاريلا، ثم يوضع ورق ألومنيوم على الصينية وتخبز اللازانيا لمدة 40 دقيقة أو إلى أن يذوب الجبن
- 7 للتقديم يصب بعض الصوص بمفرقه في الطبق وتوضع عليه لفائف اللازانيا





# لارانيا التفاح



## المقادير

- 8 قطع من شرائح معكرونة اللارانيا
- 2 كوب من جبن الشيدر المبشور
- 1 كوب من جبن الريكوتا
- 1 بيضة مخفوقة قليلاً
- ¼ كوب من سكر أبيض
- 1 ملعقة صغيرة من مستخلص الورد
- 2 عبوة (4 أكواب) من حشو فطائر التفاح
- 6 ملاعق كبيرة من الدقيق متعدد الاستخدامات
- 6 ملاعق كبيرة من السكر البني
- ¼ كوب من الشوفان العوري
- ½ ملعقة صغيرة من القرفة المطحونة
- رشة من جوز الطيب المطحونة
- 3 ملاعق صغيرة من السمن الصمغى
- 1 كوب من الكريمة الحامضة
- ½ كوب من السكر البني

## الخطوات

1. تسخين الفرن إلى درجة حرارة 175 مئوية.
2. تقلى قدر كبيرة الحجم بها ماء وقليل من الملح ثم تصاف إليها شرائح معكرونة اللارانيا ويطهى لمدة 8 دقائق إلى أن تطرى، ثم تصفى التودلز وتغسل وتوضع جانباً.
3. في وعاء متوسط الحجم يحيط جبن الشيدر مع جبن الريكوتا والبيض والسكر الأبيض ومستخلص الورد.
4. تقرد عبوة من حشو فطائر التفاح في قاع صينية خبز، ثم ترحس عليه نصف المعكرونة لتكطيه، ثم يقرد خليط الحنن على تمامعكرونة، ثم تقرد بقية المعكرونة وتقرد العلبة الأخرى من الحشو على الوجه.
5. في وعاء صغير الحجم يحيط الدقيق مع ¼ ملاعق من سكر البني والشوفان والقرفة وجوز الطيب ثم يضاف السمن الصمغى ويحيط إلى أن يتكون حبيط متفتت، ويرش لخليط على طبقة حشو فطائر التفاح العلوية.
6. تخبز اللارانيا لمدة 45 دقيقة في الفرن، ثم تبرد لمدة 15 دقيقة ويبيحا تبرد تحلط بكريمة الحامضة مع ¼ الكوب من سكر البني.
7. للتقديم، تقطع اللارانيا إلى مكعبات وتزين بحبيط لكريمة الحامضة.

# لحقاتف اللازانيا والكوسة بصلصة



## الطريقة

1- شويج من الكوسة وبعض من  
حليط اللحم ثم تلف به وضع في  
صحن بحيث تكون الحبات المتعددة  
إلى على ويرس بحس العود رنلا  
والمنقي من حليط اللحم  
6- تحمى على درجة حرارة 175 مئوية  
لمدة 30 دقيقة أو إلى أن تسخن  
بما

1- في مقلاة كبيرة اللحم على نار  
متوسطة الحرارة يهيى اللحم مع  
النصر إلى أن ينفذ اللحم بوجه  
الوردي، ثم يصفى.  
2- يضاف صوص الطماطم والتوابل  
ويطهى الحليط، ثم يتوك ليضيق على  
نار هادئة مع عدم تغطيته لمدة 5  
دقائق  
3- في تلك الأثناء تقطع الكوسة إلى  
شرائح سمكها 1/2 بوصة.  
4- في وعاء صغير اللحم بحليط الجبن  
القرش مع البيض.  
5- لصح اللازانيا بفرد من 2 إلى  
3 ملاعق كبيرة من حليط الحين  
القرش على كل شريحة وعليها

## المقادير

1/2 كجم من اللحم المفروم المشفى من  
الدهون  
1/4 كوب من الجبن المتقطع  
1 عبوة (2 كوب) من صوص الطماطم  
1/4 ملعقة صغيرة من لادج  
1/4 ملعقة صغيرة من لارتر المحفوف  
1/4 ملعقة صغيرة من الريحان لمحفوف  
1/4 ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود  
4 حبات كوسة متوسطة الحجم  
1 كوب من الجبن القرش  
1 عبوة من شويج معكرونة اللازانيا  
1 بصلة محفوفة  
3 ملاعق كبيرة من البقدونس  
لاستخدام  
1 كوب من جبن الموزاريلا المشوي

# لقائف لارانيا البروكولي والبيستو

المكونات:

1. نفرّد كل قطعة من شرائح اللارانيا في طبق كبير الحجم
2. نفرّد 2 ملعقة كبيرة من البيستو على كل بوبل
3. يرش جبن البارميزان المبشور على البيستو
4. يوضع البروكولي المطبوخ في صينية واحدة ويضاف البيستو وتلف الشريحة
5. يوضع اللحم في صينية أخرى ويضاف صلصة الطماطم المبشورة في الفرن على درجة حرارة 75، مدة 10 إلى 15 دقيقة
6. تقديم

الطبخ:

1. الكوب من جبن البارميزان المبشور
2. كوب من صلصة الطماطم
3. الكوب من البروكولي المطبوخ
- ملح وفلفل أسود حسب الذوق

## بهاراتنا سر اكلاتنا

شركة محمد التل عذبة

لحوم - تعبئة اللحوم - الميعة ٢ شارع السور بر ساحة التل - ٩٦٥ 2233 8 8 965 2233 717 965 2233 94 965 2233 94 965 2233 94

www.mahmoud.com email: info@mahmoud.com



# كوب خبيك اللارانيا



## المقادير

- 1/4 كجم من اللحم المفروم
- 1 كوب من صوص الباستا المفصل
- 9 قطع من شرائح معكرونة اللارانيا (مطبوخة ومقطعة بحسب ما يناسب حجم صواني مافن)
- 1 كوب من جبن الموزاريلا المبشور
- 1/2 كوب من جبن البارميزان المبشور
- 1/4 كوب من جبن الريكوتا

## الطريقة

1. يسخن الفرن إلى درجة حرارة 175 مئوية وتدهن 6 صواني 7 إنش بالزيت النباتي.
2. في مقلاة ساخنة يطهى اللحم المفروم ويمنح حسب الذوق وعندما يصبح يصفي السائل الزائد ويوضع اللحم حاراً.
3. تحفظ 8 ملاعق كبيرة من جبن البارميزان ويتركها من جبن الموزاريلا حيث أن هذا سيكون الطبقة العلوية مما ينفذ الجبن المبشور يستخدم في كل كوب اللارانيا.
4. يفرغ شرائح اللارانيا في قوالب لكوبك ويوضع القليل من جبن

- الموزاريلا والموزاريلا والريكوتا في كل قالب ثم يوضع اللحم على الجبن ويعدده ملء ملعقة من الصوص، ثم تكرر العملية من شرائح المعكرونة والجبن بدواعة واللحم والصوص بحيث يمتلئ ثلاث طبقات في النهاية ويمنهي بالصوص ثم يرش الجبن المحفوظ على الوجه.
5. تحبز اللارانيا لمدة 20 دقيقة إلى أن تتكسب اللون النقي.
6. تترك اللارانيا لتبرد في القوالب لمدة 5 دقائق، ثم يدور سكين حول الحواف لتخرج اللارانيا من القوالب.

لا يوجد على الأرض - لأكثرية منا - أشهى من  
حلية الشوكولاتة غريب جداً الشعور بالرضف  
لدى تمسحنا إياه الشوكولاته فلا يشبع منها  
وتسهبها في معظم الأوقات ونقوم بالأعمال  
لتحريتها والإحتفال بها لتكون يوماً متوفرة عند  
رغبنا بها

هذا وصف لي هذه المجموعة من ألواح  
شوكولاته التي يشتريها وصفات بطهيها  
للتحول إلى لذيذ حيث نسلط بطهيها  
ونستمتع برحتها ونستمتع بعدها بمداف  
رائع لوصفات مميزة جداً أشهى وصفات  
الشوكولاته لكم الآن فليعموا بها

# ما أحلى حلو الشوكولاته



# تارت الشوكولاته مع المشمش الأحمر

## المقادير

### العجين

- 100 جم من الدقيق
- 50 جم من اللوز المطحون
- 85 جم من الزبد (مقطع إلى مكعبات)
- 25 جم من سكر الكاستر الذهبي
- (سكر ناعم لكن غير مصحور)
- صغار 1 بيضة كبيرة لحجم

### الشو

- بياض 2 بيضة كبيرة لحجم
- 100 جم من سكر الكاستر الذهبي
- 1 قالب (وزن 150 جم) من الشوكولاته
- لداكنة (مداب)
- 1 علبة (سعة 142 مل) من الكريمة
- لمربوكة
- (محفوفة حتى تتكون قبة دائمة)
- 2 ملعقة كبيرة من عصير البرتقال

### للتقديم

- 1 علبة (سعة 284 مل) من الكريمة
- المربوكة (محفوفة)
- 450 جم من المشمش الأحمر

## الطريقة

1. بغتة الدقيق واللوز والزبد في معالج الطعام، ثم يخلطوا مع السكر وصغار البيض و 1 ملعقة كبيرة من الماء البارد، ويعجن الحبيطة قليلاً ثم يلف بعلاف بلاستيكي ويبرد العجين لمدة من 15 إلى 20 دقيقة
2. يسخن الفرن إلى درجة حرارة 190 مع ضبط مروحة الفار على 170
3. يفرغ العجين في صينية مسطحة مساحتها 24 سم (9 بوصة)، ثم يخبز حبراً أعى، أي مغطى بورق ألومنيوم مع وضع حدود على الورق، لمدة 15 دقيقة ثم يرفع
4. لعمل لاشو يحقق بياض انيض مع السكر في وعاء مريض فوق قدر بها ماء مقني لمدة 5 دقائق لي ن تصبح الحبيطة سميكاً ولامخاً ثم يرفع عن النار ويخلق لعدة دقيقتين إضافيتين، ثم تصاف لاشوكولاته والكريمة ويصب الصط فوق العجين ويبرد في الثلاجة إلى أن يستقر
5. يقدم مع الكريمة وشمش الأحمر



## المقادير

6 ملاعق صغيرة من عصير الفواكه

لاسيوانه

2 موزة حامدة (مشرطان وحشمتان إلى شرائح)

8 شرائح من كعك المانيزا بالشوكولاته

4 ملاعق كبيرة من صوص الشوكولاته السمك

4 ملاعق كبيرة معلوكة من طوفي المانيزي

250 من من جبن الماسكربوني

250 من من الكاسترد الجافر

1 قالب من الشوكولاته الداكنة للتقديم

## الطريقة

1- نصب عصير الفواكه في وعاء كبير الحجم ويضاف إليه الموز

2- يعضى شرائح الكعك بصوص الشوكولاته، ثم تقطع إلى مربعات وتكون في قاع 4 كؤوس

3- يوضع خليط الموز فوق قطع الكعك، ثم تضاف فوقه ملعقه

معلوكة من طوفي المانيزي لعمل طبقه أخرى

4

بضرب الماسكربوني والكاسترد معا إلى أن يتكون خليط ناعم، ثم تصف صفه منه فوق الطوفي ثم يبرد الكؤوس لمدة نصف إلى ساعتين قبل التقديم

5

قبل التقديم يوشر قالب الشوكولاته الداكنة من حافته لمسطح باستخدام مسطرة حديدية أو زجاج رقائق ترش بسطاء على كل كوب قبل.

بداية مقال  
السياحوفي

## المقادير

- 150 جم من بسكويت الداجستيف العادي
- 75 جم من لوز اعداد
- 400 جم من الشوكولاتة البيضاء (مكسوة إلى قطع)
- 1 علبة (سعة 284 مل) من الكريمة المزدوجة
- 250 جم من الجبن الأبيض الطري كامل الدسم
- 1 علبة (وزن 250 جم) من الماسكربوني
- أوراق نعناع للتزيين

- صوص التوت الأسود
- 275 جم من التوت الأسود للتقديم
- 50 جم من السكر
- 1 ملعقة كبيرة من عصير الليمون

## الطريقة

1. يفتت البسكويت في معالج الطعام ثم يضاف الزيت ويضرب معه
2. يفرغ ورق خبز غير لاصق في قاع صينية كفت ذات جوانب قلبية للفت والتركيب مساحتها 20 سم (8 بوصة). ثم يغطى القاع بالجليد الجاف ويوضع في الثلاجة.
3. لعمل الطبقة العلوية، توضع الشوكولاتة في وعاء مضاد للحرارة فوق قدر من الماء المغلي، ثم ترفع القدر عن النار وتوضع جانباً إلى أن تذوب الشوكولاتة في الوعاء، ثم تقلب الشوكولاتة ويرفع الوعاء عن النار وتترك الشوكولاتة لتبرد قليلاً
4. تحقن الكريمة مع الجبن والماسكربوني في وعاء، ثم تضاف الشوكولاتة إلى الخليط، ثم يفرغ الخليط بالملعقة في القاع الصينية وتوضع الصينية في الثلاجة لمدة 3 ساعات
5. يوضع نصف التوت الأسود في الخلاط الكهربائي مع السكر وعصير الليمون ويضربوا إلى أن يتكون خليط ناعم، ثم يصفى الخليط ويوضع جانباً.
6. يرفع كعكة الجبن من الصلصة ويقطع، ثم يرش عليها الصوص ويوزع قطع التوت على الوجه
7. يزين بالتوت الأسود وأوراق النعناع



# كعكة الجبن بالشوكولاتة البيضاء



- 600 جم من الفرولة  
(مقشرة ومقطعة خشياً)
- 4 ملاعق كبيرة من عصير البرتقال
- 1 عينة (وزن 500 جم) من الماسكربوني
- 100 جرام من سكر الكاستر الذهبي  
(سكر خام غير مطحون)
- 3 نصبات كبيرة الحجم
- نصاف 1 نصاف
- 8 برؤوس شوكولاتة جاهزة
- 50 جم من الشوكولاتة الداكنة (ميشورة)
1. يخلط الفرولة مع عصير الليمون  
في وعاء كبير الحجم وتضع فيه  
لمدة 30 دقيقة تقريباً.
2. يخفق الماسكربوني مع سكر  
ونصاف البيض التي أن تكون  
خليط ناعم ويضاف نصاف البيض  
حتى يتكون عذم ناعم ثم يضاف  
الفضل منه إلى خليط الماسكربوني  
المحضر ثم يضاف باقي النصف  
ويخبط بعنف ويرف.
3. تقسم البراونيز بشكل أفقي  
ويوضع نصفها في قاع وعاء  
بريبر زجاجي (يمكن قطع  
أجزاء منها لتناسب سمكة الوعاء).  
ثم يضاف فوقها نصف خليط  
الفرولة و المصير، ثم يضاف خليط  
الماسكربوني وفي النهاية يفرغ  
بقية خليط الماسكربوني على  
لوجه، ثم يغطي الوعاء ويبرد لمدة  
ساعات أو طول الليل
4. للتقديم، ترش الشوكولاتة المبشورة  
على الوجه

## تبراعيل الليلى، خلية الزواله





## المقادير

## الطريقة

- 1 علبة (سعة 284 ملل) من الكريمة المبردة
- 50 جم (2 أوقية) من الزبد غير المملح (مقطع، إلى مكعبات)
- 280 جم (10 أوقيات) من الشوكولاته الداكنة (نصف أن يتكون من 70 داجنة من الكاكاو)

### المكعبات

- عصير برنقار طارج
- عصير 1 برنقانة وشرفا

### للتخفيف

- عسل مقشر مسحوق
- جوز هند مجفف مجفف قليلا
- زبد لوز
- شوكولاته دكة أو مصفاة أو بانجليب (معدة)

- 1 يسخن الزبد مع الكريمة إلى أن يذوب الزبد وتبدأ الكريمة في الغليان، ثم يصب الحليب على الشوكولاته في وعاء ويقلب معها إلى أن يتكون حليب ناعم

- 2 يترك الحليب كما هو أو يقسم على وعاء تقديم ويمزج معه المكعبات حسب النوق بإضافته 1 ملعقة صغيرة في المرة، ثم يبرد لمدة 4 ساعات على الأقل

- 3 لتشكيل الترافل، يرفع الحليب باستخدام مقبضة مقبوضة في الماء الساخن ثم مسطحة على ورق ولاق غير لاصق أو تقمس راحتا اليد هي ريت عماد الشمس وشكل الحليب باليد

- 4 بعد تشكيل الترافل يخرج في الفستق وجوز الهند ووردو الثور، ولطيفها بالشوكولاته مرفع الواحدة منها مشوكة وترش عليها الشوكولاته المدابة بملعقة لتعطىها
- 5 يبرد الترافل على ورق البارشميت إلى أن تجمد، ثم تحفظ في وعاء محكم الإغلاق في الثلاجة



ترافل  
الشوكولاته

250 جم من السكر  
220 جم من الشوكولاتة الداكنة  
1 كوب من العارشمبلو

1 بعد تزيين السكر، ولا حتى  
يوضع السكر في قدر ثقيل  
ويضاف إليه 500 ملل من الماء  
ويغلى إلى أن يتبخر السكر  
2 يرفع الشرابات عن النار ويبرد  
تماماً

3 بينما يتبخر الشرابات، تقطع  
الشوكولاتة وتذاب في وعاء فوق  
قدر بها ماء ساخن (أو في فرن  
الميكروويف على درجة حرارة  
منخفضة)، ثم تترك لتبرد تماماً  
بذورها

4 عندما يبرد الشرابات والشوكولاتة  
المسحقة (وهذا مهم للغاية) يخلط  
الأشياء معاً ببطء مع اعراضهم  
في وعاء كبير الحجم، ثم يوضع  
الوعاء في الثلاجة إلى أن يبرد  
لحظة حتى ثم يوضع ببطء في  
ماكينة الأيس كريم

5 عندما يصبح السوربيه، يغلظ  
وعاء السوربيه، ثم يبرد

## سوربيه الشوكولاتة الناعم



## المقادير

- 250 جم من الزبد غير المملح (مقطع إلى مكعبات)
- 250 جم من سكر الكاستر
- 175 جم من الشراب الذهبي
- قشر 2 برتقالة مبشور دافئ
- 250 جم من الشوفان
- 100 جم من زبيب اسطوخودوس
- 50 جم من رقائق الشوكولاتة الداكنة
- 100 جم من المشمش المجفف لجامر للأكل (مقطع حشداً)
- 2 ملعقة كبيرة من رقائق عباد الشمس
- 75 جم من الشوكولاتة الداكنة (مذابة)

## الطريقة

1. يسخن الفرن إلى درجة حرارة 160 مئوية مع تشغيل مروحة الفرن. تدهن صفيحة كعك مسطحة مانقلين من الزيت ويفرد ورق خبز في القاع.
2. يهبط قدر كبيرة الحجم على نار منخفضة الحرارة يذاب الزبد مع السكر و الشراب وقشر البرتقال المبشور مع التقليب من وقت إلى آخر، ثم يرفع الحليب عن النار ويضاف إليه الشوفان والزبيب والمشمش واسود.
3. يبرد الحسب قليلاً، ثم تضاف رقائق الشوكولاتة وينقل الحليب بملعقة إلى صفيحة ويسوى الوجه ثم يحبز لمدة من 20 إلى 25 دقيقة إلى أن يكتسب اللون الذهبي ثم يقطع إلى 14 قالب ويترك في الصفيحة إلى أن يكاد يبرد، ثم يقلب على لوح.
4. يرال لوز ورق وتقطع انقرب
5. توضع الشوكولاتة المذابة بملعقة في كيس انبوبي ثم ترش الشوكولاتة على القواب بشكل عشوائي (أو يمكن رش الشوكولاتة باستخدام ملعقة صغيرة)، ثم تترك الشوكولاتة لتستقر قبل التقديم.

# فلايب جاك الشوكولاتة والبرتقال





1. نذاب الشوكولاتة و لزيد إلى أن تصبح خيط ناعمة ثم يبرد الخليط مع تقليب مرة و مرتين.
2. سحق البسكويت في كيس بلاستيكي كبير الحجم باستخدام شبابة، لكن مع مراعاة عدم سحقه معها.
3. يوضع المشمش إلى شرائح.
4. يضاف البسكويت و الفواكه كلها إلى الشوكولاتة الدائنة و يخلو معها، ثم يبرد الخليط لمدة ساعتين تقريباً إلى أن يصبح شبه جامد.
5. يفرغ نصف الخليط العبرد على فرغ علاف بلاستيكي و يشكل على شكل لفافة طويلة، و تعف اللذعة بالعلاف البلاستيكي و تشكل على شكل نقايق بقطر عنه معدية مستديرة.
6. تكرر العملية مع بقيه الخليط باستخدام فرغ اخر.
7. يبرد طوال الليل كي يجهد ثم يترك العلاف البلاستيكي و تقطع كل لفافة إلى 16 ديرة باستخدام سكين مسنن.

1. نذاب مقطع (وزن 200 جم) من الشوكولاتة البيضاء.
- 1 عبوة (وزن 125 جم) من الزبد (مقطع إلى مكعبات)
- 6 أصابع من بسكويت الدايجيسيف (مكسر إلى قطع)
- 4 حبات مجففة من المشمش (مقطع إلى شرائط)
- 50 جم من الفواكه المجففة المشككة
- 2 ملعقة كبيرة من الزبد

## دواثر الشوكولاتة

### والفواكهة

1 علبة (وزن 150 جم) من الزبادي  
لبناني

3 بيضات مخفوقة

1 ملعقة صغيرة من مسحوق فانيليا

170 جم من سكر انكاستر الذهبي

140 جم من دقيق ذرة نبي لنحمر

(تستبدل 1 ملعقة كبيرة من الدقيق  
بمسحوق الكاكاو)

100 جم من الزور المطحون

170 جم من الزبد غير المملح (مداب)

حصى شوكولاتة على شكل أزرار للتزيين

التزيين

100 جم (4 وقتات) من الشوكولاتة

(بالحليب أو دالكنة)

140 جم (5 وقتات) من الزبد غير المملح

140 جم (5 وقتات) من السكر المطحون

1 مفرد كوب ورقه في صحنه عاص  
د ب 1.7 مبخه وسخن الفرن في  
درجه حرارة 170 مئوية وتنشغل  
مروحة الفرن

2. في بورق يخلط الزبادي مع البيض  
وفانيليا

3 موصع المكونات الجافه. بالإضافة  
إلى رشة من الملح، في وعاء كبير  
الحجم ومعمل محوّه في المنتصف

4 يضاف خليط الزبادي والزبد  
المذاب وتخلط المكونات معاً مع  
مراعاة عدم المبالاه في خلطها

5. يوصع الخليط في الأكواب الورقية حتى  
يمتلئ تماماً، ويجوز لمدته من 18 إلى  
20 دقيقة إلى أن تنكسب اللون الذهبي  
وتنشغل وتصبح مرنة الملمس، ثم يبرد  
لتصلب عتة، ثم ترفع الكعكات من  
الأظفة وتوصع على رف لتبرد تماماً  
لعمل طبقة التغطية تذاب الشوكولاتة  
في فرن الميكرويف على درجة  
الحرارة العالية لمدة 1 ½ دقيقة مع  
تقليبها بعد مرور نصف المدة، ثم تترك  
لتبرد

7. يخلق الزبد مع السكر الموبرة إلى  
أن يصبح الخليط كريمي القوام، ثم  
تضاف الشوكولاتة وتخلق، ثم تفرد  
البسقة العلوية على الكعكات، وفي  
النهاية توصع حلوى الشوكولاتة على  
الوجه، ويحافظ على الكعكات باردة

## كعك قطرات الشوكولاتة

# مربعات الشوكولاتة وجوز الهند

## الطريقة

## المقادير

1. يسخن الفرن إلى درجة حرارة 160 مئوية مع تشغيل المروحة، وتجهز صفيحة خبز مربعة مساحتها 20 سم (8 بوصات) بالزبد ويفرد بها ورق خبز.
2. يحمى الزبد مع السكر إلى أن يكون خلط كريمي ناعم ثم يضاف السكر و 1 ملعقة كبيرة من السكر البودرة لخلط في انصاف.
3. يفريل الدقيق والبيكنج باودر والكافو على الخلط الكريمي، ثم يضاف الحليب.
4. ينقل الخلط إلى الصينية ويسوى الوجه ويحصر لمدة من 18 إلى 20 دقيقة أو إلى أن ترتد الكعكة عندما تضغط من المنتصف، ثم يبرد في الصينية.
5. لعمل الطبقة الشحمة تسخن الشوكولاته مع الزبد و 4 ملاعق كبيرة من الماء في قدر إلى أن تذوب، ثم يبرد قليلا قبل أن يضاف السكر المطحون.
6. يرفع الكعكة من الصفيحة ويقشر عنها ورق ثم يقطع إلى 16 مربع ثم يغمس المربعات في طبقة الزبد قبل أن يغطى بجوز الهند ثم تترك لتستقر على رف سلكي.

100 جم من الزبد المطري

100 جم من سكر الكاستر

2 نصفه كبيرة محفوفة

140 جم من الدقيق ذاتي التحمر

1 ملعقة صغيرة من البيكنج باودر

2 ملعقة كبيرة من الحليب

100 جم من جوز الهند غير المحلى

(مبشور للفييف)

طبقة الزبد

100 جم من الشوكولاتة الداكنة المقطعة

25 جم من الزبد

100 جم من جوز الهند للتغليف

100 جم من السكر المطحون



## المقادير

- 11 قالب (وزن 150 جم) من الشوكولاتة  
الدكة (مقطع)
- 250 جم من الزبد ليطرى
- 225 جم من سكر الكاستر الذهبي
- 4 بيضات كبيرة الحجم
- 225 جم من الدقيق
- 2 ملعقة صغيرة من البيكينج باودر
- 100 جم من اللوز المطحون
- 3 ملاعق كبيرة من مسحوق الكاكاو
- 1 ملعقة كبيرة من الحليب
- 2 ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيليا

### الخطوة الأخيرة

- 1 قالب مقطع (وزن 150 جم) من  
الشوكولاتة الدكة (يتكرر من 70 بالمنة  
على الأقل من الكاكاو)
- علبة (سعة 142 مل) من الكريمة  
المبروجة
- كرات شوكولاتة بيضاء

## الطريقة

1. يسخن الفرن إلى درجة حرارة  
180 مئوية مع تشغيل مروحة  
الفرن، ويدهن وعاء حالم بارت  
ويهدد ورق مصفاة للدهون في قاعه
2. يذاب الشوكولاتة مع 25 جم من  
الزبد، ويحلى ببقية الزبد مع السكر  
و البيض والدقيق والبيكينج باودر  
و85 جم من اللوز، ثم يوضع 150  
جم من هذا الخليط في وعاء، ثم  
يضاف الكاكاو والحليب ويقلب، ثم  
تقلب في وعاء آخر للذيل وبقة  
للوز ويقلب
3. يفرغ القلب من خليط الفانيليا  
في الوعاء المجهز، ثم يوضع  
عليه القلب من خليط الكاكاو، ثم  
القليل من الشوكولاتة المدية في  
المنتصف وتكرر الطبقات ثم تخرج  
تستخدم سيخ، ثم يهبط الخليط  
لعدة أيام ساعة أو إلى أن يصبح  
الكعكة، ثم يبرد وتقلب في طبق.
4. يذاب قالب الشوكولاتة الآخر مع  
الكريمة ثم يبرد الخليط لمدة 30  
دقيقة مع التقليب إلى أن يتماسك  
ثم يمزج على وجه الكعكة
5. تقدم مع كرات الشوكولاتة البيضاء  
على الوجه

# بومب الشوكولاتة المتزوج





## المقادير

- 25 جم من اللوز المطحون
- 175 جم من الشوكولاتة الداكنة
- 25 جم من الزبد
- 4 بيضات كبيرة الحجم
- صفار 4 بيضات
- 1 كوب من الكريمة المخفوقة
- فاكهة حسب الرغبة

## الطريقة

- 1- يستن الفرن إلى درجة حرارة 170 مئوية، وتدهن 6 طواجن سعتها 125 ملل (4 أوقيات سائلة) بالزبد، ويرش فيها اللوز المطحون.
- 2- تنحى 3 مربعات من الشوكولاتة جانباً، وتكسر بقية الشوكولاتة في وعاء ويضاف إليها الزبد، ويوضع الوعاء فوق قدر بها ماء ساخن، وعندما تذوب الشوكولاتة يرفع الوعاء عن القدر ويوضع جانباً ليرد لمدة 5 دقائق، ثم يضاف صفار البيض ويقلب.
- 3- يخفق بياض البيض في وعاء منفصل إلى أن يجمد، ثم يقلب ريعه مع خليط الشوكولاتة، ثم يقاب بقية البياض باستخدام ملعقة معدنية بخفة وحرص.
- 4- يقسم الخليط بين الطواجن ويوضع نصف مربع شوكولاتة في منتصف كل طاجن ويخبر السوفليه لمدة 10 دقائق إلى أن يرتفع.
- 5- يقدم مع الكريمة المخفوقة والفاكهة المفضلة.

سوفليه  
الشوكولاتة



# كعكة الأعياد



١. صفار 6 بيضات ٢. كوب من السكر المطحون ٣. 2 كوب من كريمة فزيس الكعك الفوري، شوكية الشوكولاتة ٤. 2 كوب من الكريمة الكثيفة  
٥. ١/٢ كوب من مسحوق الكاكاو غير المحلى ٦. بيض 6 بيضات ٧. ١/٢ كوب من السكر الأبيض ٨. ١/٢ كوب من السكر الأبيض  
٩. 1 ملعقة صغيرة من مستخلص اللانيليا ١٠. ١/٢ كوب من مسحوق الكاكاو غير المحلى ١١. ١/٢ ملعقة صغيرة من الملح ١٢. 1 ملعقة صغيرة من مستخلص اللانيليا



٢

في وعاء كبير، تضاف الكريمة الكثيفة.



٣

بغرفة ورق الخبز في صينية الخبز، وتترك جانباً.



٤

و١/٢ كوب من الكاكاو



٥

و١/٢ كوب من سكر الحلواني



الأدوات المستخدمة: ورق خبز، وعاء الخلط، مضرب كهربائي يدوي، سباتولا  
صينية خبز مستطيلة





8 و١٥ كوب من السكر



7 في وعاء كبير، يضاف البيض



6 ويخفق إلى أن يصبح الخليط سميكًا وجانبا، ثم يوضع في الخلاطة



5 و١ ملعقة صغيرة من الفانيليا



12 والملح



11 و١ ملعقة صغيرة من الفانيليا



10 يضاف هذا السكر من الكافور



9 باستخدام المضرب اليدوي يخلق الخليط إلى أن يصبح سميكًا وفاتح اللون



16 يضاف و١٥ كوب من السكر بالتدريج



15 ويستمر بالتفكير إلى أن تتكون قمع ناعمة



14 في وعاء زجاجي كبير الحجم يخلق بياض البيض باستخدام خلاطة نظيفة



13 ويخفق إلى أن يصبح الخليط سميكًا



20 يخبز العجين من 12 إلى 15 دقيقة على 190 متوية أو إلى أن تترك الكعكة عند لمسها



19 يفرغ العجين بالتساوي في الصينية المعدة



18 يضاف خليط الصغار إلى خليط البياض في الحال



17 ويخفق مع البياض إلى أن تتكون قمع جامدة



24 يزال ورق الخبز ويتم التخلص منه



23 وتقلب الكعكة الدافئة على المنشفة



22 يبرز سكين حول حافة الصينية



21 في وعاء كبير، ترش منشفة نظيفة بالسكر المطحون



# كعكة الأعياد



يوضع الكعكة على طبق تقديم، الطرف للأسفل وتفرّد بقية الكريمة على الوجه والجوانب.



تلف الكعكة مرة أخرى بالحنشو داخلها



تيسط الكعكة وتفرّد الكريمة على بعد بوصة من الحافة



تلف الكعكة بالمنشفة بداية من حافتها القصيرة، ثم تبرد لمدة 30 دقيقة



باستخدام شوكة تعمل علامات تشبه أخشاب الشجر من الوجه والجوانب



وهكذا تنتهي الكعكة  
تحفظ في الثلاجة حتى تقدم

وتزين حسب الذوق بالفواكه أو برش  
السكر الناعم على الوجه أو حتى  
بإضافة ألعاب بلاستيكية صغيرة  
تتعاشى مع العناية